Manuale di istruzioni
Instructions manual
Manual d'instructions
Bedienungsanleitung
Manual instrucciones

AMALFI HI-TECH ☐
MODULO HI-TECH ☐
RIALTO HI-TECH ☐

CE

Forno elettrico
Electric oven
Four electrique
Elektrische Ofen
Horno Eléctrico

Numeri di matricola / Serial numbers:

Cod.73340220
Ver.: A8

MORETTI FORNI S.P.A.

Via A.Meucci, 4 - 61037 - Mondolfo (PU) ITALIA
Tel. +39-0721-96161 - Fax +39-0721-9616299
Http : / / w w w . morettiforni . com
e-mail: marketing@morettiforni.com

Dichiarazione di conformità

Noi, MORETTI FORNI S.p.A., Via A. Meucci, 4 – 61037 MONDOLFO – PU – Italia, dichiariamo sotto nostra esclusiva responsabilità che i prodotti:

PIZZY MONO 60.60	**TIVOLI HI-TECH EL.**	**TVHL TVHL UM**
PIZZY DUO 60.60	**TREVI EL.**	**AHL MHL RHL**
PIZZY MONO 65.105	**MODULO HI-TECH ABC**	**AHL UM MHL UM RLH UM**
PIZZY DUO 65.105	**RIALTO HI-TECH BCD**	**TK**
PIZZY MONO 105.105	**AMALFI HI-TECH ABC**	**F 40 E**
PIZZY DUO 105.105	**L65.105 L105.105 L105.65**	**F 80 E**
PIZZY MONO 105.65	**L60.60 LU60.60**	**F40-80 L/80**
PIZZY DUO 105.65	**BAKY 5TM 5TE**	**F40-80 L/80 UM**

Ai quali si riferisce la presente dichiarazione risultano conformi alle seguenti norme:

IEC 801 - 2 **IEC 801 – 4** **IEC 801 – 5** **IEC 1000– 4-11**

Altri documenti normativi conformi alle disposizioni delle Direttive:

CEE 89/336, 92/31, 93/68.

Dichiarazione emessa il:

28 luglio 2005

Marco Moretti
Amministratore – Moretti forni S.p.A.

Wir erklären in alleiniger Verantwortung, daß das Produkt, auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den folgenden Normen <> oder normativen Dokumenten übereinstimmt. Gemäß den Bestimmungen der Richtlinien <>.

Nous déclarons sous notre seule responsabilité que le produit auquel se réfère cette déclaration est conforme à aux normes <> ou autres documents normatifs conformément aux dispositions de des Directives <>.

Nosotros declaramos bajo nuestra única responsabilidad que el producto a que hace referencia esta declaración está conforme con las normas <> u otros documentos normativos siguiendo las estipulaciones de las directivas <>.

We declare under sole responsability that the products to which this declaration relates is in conformity with the following standards <> following the provisions of the directives<>.

Vi deklarerar härmed vårt fulla ansvar för att den produkt till vilken denna deklaration hänvisar är i överensstämmelse med standarddokument <>, eller andra normativa dokument som följer de krav som framställs i Direktiv <>.

Wij verklaren als enige aansprakelijke, dat het produkt waarop deze verklaring betrekking heeft, voldoet aan de volgende normen <> of andere normatieve dokumenten, overeenkomstig de bepalingen van Richtlijnen <>.

Vi erklærer oss alene ansvarlige for at produktet som denne erklæringen gjelder for, er i overensstemmelse med følgende normer <> eller andre normgivende dokumenter som følger bestemmelsene i direktivene <>.

Ilmoitamme yksinomaisella vastuullamme, että tuote, jota tämä ilmoitus koskee, noudattaa seuraavia standardeja <> tai muita ohjeellisia asiakirjoja, jotka noudattavat direktiivins <> säädöksiä.

Vi erklæer os eneansvarlige for, at dette produkt, som denne deklaration omhandler, er i overensstemmelse med den følgende standarder <> eller andre normative dokumenter ifølge bestemmelserne i direktiver <>.

Nós declaramos, e assumimos a responsabilidade, que o produto ao qual se refere esta declaração, está de acordo com as normas <> ou documentos normativos seguintes, segundo as determinações das directrizes <>.

Εμείς δηλώνουμε με αποκλειστική ευθύνη, ότι το προϊόν στο οποίο αναφέρεται η δήλωση αυτή, συμφωνεί με τον ακόλουθο τους ακόλουθους τύπους <> ή άλλα κανονιστικά έγγραφα, σύμφωνα με τις διατάξεις των Οδηγιών <>.

INDICE

01	SPECIFICHE TECNICHE	2
02	INSTALLAZIONE	2
03	FUNZIONAMENTO	3
04	MANUTENZIONE ORDINARIA	5
05	MANUTENZIONE STRAORDINARIA	5
06	RUMORE	6
07	CATALOGHI RICAMBI	6

Nota:
il presente catalogo è predisposto per la lettura in cinque lingue: Italiano Inglese Francese Tedesco Spagnolo.

GARANZIA

Norme e regolamentazione

La garanzia è limitata alla pura e semplice sostituzione franco fabbrica del pezzo eventualmente rotto o difettoso, per ben accertato difetto di materiale o costruzione. **Non sono coperte da garanzia le eventuali avarie causate dal trasporto effettuato da terzi, da erronea installazione e manutenzione, da negligenza o trascuratezza nell'uso, da manomissioni da parte di terzi. Inoltre sono esclusi dalla garanzia: i vetri, le calotte, le lampadine, i piani in refrattario e quanto altro in dipendenza del normale logorio e deperimento dell'impianto e di ogni suo accessorio; nonché la manodopera necessaria alla sostituzione di eventuali parti in garanzia.**
La garanzia decade se il compratore non è in regola con i pagamenti e per i prodotti eventualmente riparati, modificati o smontati anche solo in parte senza autorizzazione scritta preventiva. Per ottenere l'intervento tecnico in garanzia, dovrà essere inoltrata richiesta scritta al concessionario di zona o alla Direzione Commerciale.

ATTENZIONE
Questa dizione indica pericolo e verrà utilizzato tutte le volte che viene coinvolta la sicurezza dell'operatore.

NOTA
-Questa dizione indica cautela e vuole richiamare l'attenzione su operazioni di vitale importanza per un funzionamento corretto e duraturo dell'apparecchiatura.

GENTILE CLIENTE
Prima di iniziare l'utilizzo di questo forno, leggere il presente manuale.
Per la sicurezza dell'operatore, i dispositivi dell'apparecchiatura devono essere tenuti in costante efficienza.
Questo libretto ha lo scopo di illustrare l'uso e la manutenzione; l'operatore ha il dovere e la responsabilità di seguirlo.

ATTENZIONE!

1. **Quanto descritto riguarda la vostra sicurezza.**
2. **Leggere attentamente prima dell'installazione e prima dell'uso dell'apparecchiatura.**
3. **Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.**
4. **L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale qualificato.**
5. **Quest'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il qual è stata espressamente concepita, e vale a dire per la cottura di pizze o prodotti alimentari analoghi. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.**
6. **L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso della stessa.**
7. **Per l'eventuale riparazione rivolgersi esclusivamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal Costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.**
8. **Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.**
9. **In caso di guasto e/o cattivo funzionamento disattivare l'apparecchio astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione o d'intervento diretto.**
10. **Se l'apparecchio dovesse essere venduto o trasferito ad un altro proprietario o se dovesse traslocare e lasciare installata l'apparecchiatura, assicurarsi sempre che il libretto accompagni l'apparecchio in modo che possa essere consultato dal nuovo proprietario e/o dall'installatore**

1 SPECIFICHE TECNICHE

1.1 DESCRIZIONE DELLE APPARECCHIATURE
L'apparecchiatura è costituita da più moduli sovrapposti:
- Cappa
- Camera/e di cottura
- Base
- Cavalletto o cella di lievitazione

Ogni modulo camera di cottura è totalmente indipendente, ha la regolazione della temperatura di tipo elettronico, è dotato di termostato di sicurezza, di uno sportello a battente incernierato in basso.
Internamente la camera, a secondo dei modelli, può essere tutta in lamiera, con il piano di cottura in refrattario o in lamiera bugnata.
Il cavalletto costituito da una struttura di acciaio ed è dotato di guide portateglie.
La cella di lievitazione è costituita da una struttura di acciaio, è pannellata, ha guide portateglie ed è dotata di termostato per il riscaldamento.

1.2 NORME APPLICATE
Questa apparecchiatura risponde alle norme:
IEC 801 - 2 Electrostatic discharge
IEC 801 - 4 Electrical fast transient/Burst requirements
IEC 801 - 5 Surge immunity requirements
IEC 1000 - 4 - 11 Voltage dips and interruptions
ed è conforme alla Direttiva 89/336 CEE relativa alla compatibilità elettromagnetica.

1.3 POSTAZIONI DI LAVORO
Le apparecchiature vengono programmate dall'operatore sui quadri comandi posti sulla parte frontale dell'apparecchiatura e durante il loro funzionamento devono essere sorvegliate.
Gli sportelli di accesso delle apparecchiature sono posti sulla parte frontale dell'apparecchiatura.

1.4 MODELLI
I modelli previsti sono:

PIZZERIA E PASTICCERIA

1.5 DIMENSIONI DI INGOMBRO E PESI (Vedi Tabelle)

1.5.1 MODULO HI-TECH
1.5.2 RIALTO HI-TECH
1.5.3 AMALFI HI-TECH

1.6 DATI TECNICI (Vedi Tabelle)

1.7 IDENTIFICAZIONE
Per qualsiasi comunicazione con il produttore o con i centri assistenza citare sempre il NUMERO DI MATRICOLA dell'apparecchiatura che è apposto sulla targhetta fissata nella posizione in fig.1.

1.8 ETICHETTATURE
Nei punti mostrati in fig.2, l'apparecchiatura è dotata di targhette di attenzione riguardanti la sicurezza.

1.9 ACCESSORI
Le apparecchiature sono dotate dei seguenti accessori:

Modello	Accessorio
MODULO H – RIALTO H (camera cottura)	vaporiera
MODULO H – RIALTO H (cella)	umidificatore
CAPPA	canalizzazione
CAPPA	aspirazione

2 INSTALLAZIONE

2.1 TRASPORTO
L'apparecchiatura viene spedita normalmente montata su bancali in legno con mezzi di trasporto via terra (fig.3).
I singoli pezzi sono protetti da un film di plastica o scatole in cartone.

2.2 SCARICO
NOTA: Al momento della consegna si consiglia di controllare lo stato e la qualità dell'apparecchiatura.
Sollevare le diverse parti dell'apparecchiatura (camera di cottura, celle di lievitazione) nei punti indicati in fig.4 tramite ganci a moschettone con un normale mezzo di carico (carro ponte, gru, muletto etc.).

2.3 SPECIFICHE AMBIENTALI
Per il buon funzionamento dell'apparecchiatura è consigliabile che i valori ambientali abbiamo i seguenti limiti:
Temperatura di esercizio: +5° C ÷ +40°C
Umidità relativa: 15% ÷ 95%

2.4 POSIZIONAMENTO, MONTAGGIO E SPAZI MANUTENTIVI
ATTENZIONE! Durante il posizionamento, il montaggio e l'installazione sono da rispettare le seguenti prescrizioni:
- **Leggi e norme vigenti relative ad installazioni di apparecchiature elettriche**
- **Direttive e determinazioni dell'ente erogatore di elettricità**
- **Regolamenti edilizi ed antincendio locali**
- **Prescrizioni vigenti antinfortunio**
- **Determinazioni vigenti del CEI**

Togliere dai pannelli esterni del forno la pellicola protettiva staccandola lentamente per rimuovere totalmente il collante.
Qualora ciò non accadesse, togliere perfettamente i residui di colla usando kerosene o benzina.
I singoli moduli prescelti per la configurazione del forno devono essere sovrapposti come specificato in figura5, infilando i piedini di riferimento di ciascun modulo nella sede di quello sottostante (part.A - fig.5).
Inoltre il forno va posizionato in un luogo ben aereato ad una distanza minima di 10 cm dalla parete laterale sinistra e di fondo e 50 cm dalla parete destra (fig.6). Questa distanza di 50 cm è indispensabile per garantire l'accessibilità in caso di lavori di manutenzione.

2.5 COLLEGAMENTI

2.5.1 COLLEGAMENTO SCARICO VAPORI
ATTENZIONE! Il collegamento dello scarico vapori deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato.
Il tubo per lo scarico dei vapori si trova sul retro del forno (part.C - fig.7). Inserire l'anello forato (part.B - fig.7) nello scarico dei vapori e procedere al collegamento.
NOTA: Si consiglia di collegare lo scarico vapori con una canna fumaria o con l'esterno mediante un tubo di diametro minimo di 150 mm.
Questo tubo deve essere inserito tramite l'anello (part.A - fig.7) nell'interno della conduttura di scarico del forno. Anche eventuali prolungamenti devono essere eseguiti in modo che i tubi superiori entrino in quelli inferiori, come già visto per il collegamento precedente.
Se la conduttura esterna per lo scarico dei vapori è molto lunga, è opportuno applicare alla base del tubo di scarico dei vapori un tubicino di plastica per lo scarico della condensa (part.D - fig.7). Quest'ultima operazione deve essere eseguita prima dell'innesto della conduttura.

2.5.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO
ATTENZIONE! Il collegamento elettrico deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato in osservanza delle vigenti prescrizioni CEI.
Prima di iniziare la procedura di collegamento verificare che il sistema di messa a terra sia realizzato in accordo alle norme europee EN.
Prima di iniziare la procedura di collegamento verificare che l'interruttore generale dell'impianto a cui va collegato il forno sia in posizione "off".
La targhetta matricola contiene tutti i dati necessari per un corretto collegamento.

2.5.2.1 COLLEGAMENTO ELETTRICO CAMERA DI COTTURA
ATTENZIONE! E' necessario installare per ogni singola camera di cottura, un interruttore generale quadripolare con fusibili o un interruttore automatico idoneo ai valori riportati sulla targhetta, che permetta di scollegare i singoli apparecchi della rete.
NOTA: Il dispositivo scelto dovrebbe trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio ed essere posizionato in luogo facilmente accessibile.
La camera di cottura viene consegnata con il voltaggio richiesto segnalato sulla targhetta matricola (fig.1) ed è normalmente predisposta per l'alimentazione a V400 3N 50/60Hz o V230 3 50/60Hz.
Per effettuare il collegamento elettrico, rimuovere il coperchio di protezione posizionato sul lato posteriore della camera di cottura (fig.8). Il cavo di collegamento deve essere fornito dall'installatore.
Inserire nell'apposito foro passacavo (Part.B-fig.9) il cavo di sezione adeguata (Vedi dati tecnici) e collegarlo poi alla morsettiera come illustrato rispettivamente in figura 10 e 11.

Inoltre queste apparecchiature devono essere comprese nel circuito del sistema equipotenziale, il morsetto previsto a tale scopo si trova sul retro dell'apparecchiatura con il simbolo ⏚.
Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non si discosti dal valore nominale di ±10%.

2.5.2.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO CELLA DI LIEVITAZIONE

ATTENZIONE! E' necessario installare per la cella, un interruttore generale bipolare con fusibili o un interruttore automatico idonei ai valori riportati sulla targhetta.
NOTA: Il dispositivo scelto dovrebbe trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio ed essere posizionato in luogo facilmente accessibile.
La cella di lievitazione viene consegnata con voltaggio di V230 1N 50/60 Hz come segnalato sulla targhetta sul fianco (fig.1).
Per il collegamento elettrico, togliere il coperchio di protezione posto sul lato posteriore della cella (fig.12).
Il cavo di collegamento deve essere messo a disposizione dall'installatore. Inserire nell'apposito foro passacavo (Part.B-fig.13) un cavo di sezione idonea (Vedi dati tecnici), e collegarlo poi alla morsettiera come illustrato in figura 14.
Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non si discosti dal valore nominale di ±10%.
ATTENZIONE! Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma HO7RN-F e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo (vedi dati tecnici).
ATTENZIONE! E'indispensabile collegare correttamente l'apparecchiatura a terra.
A tale scopo, sulla morsettiera di allacciamento, è collocato l'apposito morsetto (Fig.10-11-14) con il simbolo al quale deve essere allacciato il filo di messa a terra.
Inoltre queste apparecchiature devono essere comprese nel circuito del sistema equipotenziale, il morsetto previsto a tale scopo si trova sul retro dell'apparecchiatura con il simbolo ⏚.

2.5.2.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO CAPPA ASPIRANTE

ATTENZIONE! E' necessario installare per la cappa aspirante, un interruttore generale bipolare con fusibili o un interruttore automatico idonei ai valori riportati sulla targhetta.
NOTA: Il dispositivo scelto dovrebbe trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio ed essere posizionato in luogo facilmente accessibile.
La cappa aspirante viene consegnata con voltaggio di V230 1N 50/60 Hz come segnalato sulla targhetta sul fianco (fig.1).
Ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, ad apparecchiatura funzionante, non si discosti dal valore nominale di ±10%.
ATTENZIONE! E' indispensabile collegare correttamente l'apparecchiatura a terra.

2.5.3 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRAULICA (solo per camere di cottura provviste di vaporiera)

Collegare un tubo di rame o di ferro all'apposito attacco filettato posto sulla vaporiera sul retro della camera di cottura come mostrato in figura 15.
NOTA! Il costruttore declina ogni responsabilità qualora le norme antinfortunistiche sopra riportate non vengono rispettate.

3 FUNZIONAMENTO

3.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO

ATTENZIONE! Prima di iniziare le fasi di avviamento e programmazione dell'apparecchiatura si deve verificare che:
- **tutte le operazioni di collegamento elettrico e messa a terra siano state eseguite correttamente.**
- **tutte le operazioni di collegamento scarico vapori siano state eseguite correttamente.**

Tutte le operazioni di controllo devono essere eseguite da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza.

3.2 MESSA IN FUNZIONE CAMERA DI COTTURA SENZA VAPORIERA

Sul montante destro anteriore della camera di cottura sono situati due quadri comandi come mostrato in figura 17.
1. Interruttore generale (ON/OFF).
2. Termostato di sicurezza (Reset).
3. Regolazione temperatura (+ up / - down).
4. Display della temperatura impostata (Set Point °C).
5. Regolazione della potenza cielo (ceiling).
6. Display della regolazione della potenza cielo.
7. Regolazione della potenza platea(floor).
8. Display della regolazione della potenza platea.
9. Tasto accensione/spegnimento resistenze (start/stop).
10. Economizzatore (Economy).
11. Tasto accensione/spegnimento camera cottura (light).
12. Display della temperatura interna camera cottura.

NOTA: La strumentazione elettronica consente una regolazione più precisa e puntuale del forno. Però, per la sua natura è una strumentazione più delicata rispetto a quella tradizionale.
Per una conservazione migliore della stessa, si consiglia di azionare i pulsanti sul pannello elettronico con una leggera pressione delle dita evitando colpi o pressioni eccessive.

a) Accendere l'interruttore generale (fig.17 part.1) sul quadro superiore e sia l'interruttore stesso che il pannello elettronico sottostante si illuminano.
b) Impostare la temperatura di cottura desiderata azionando i pulsanti (fig.17 part.3). Tale valore compare sul display luminoso di destra (fig.17 part.4).
c) Regolare i valori di potenza del cielo (fig.17 part.5) e della platea (fig.17 part.7). Questi valori vanno da 0 (potenza disinserita) a 9 (potenza massima) e compaiono rispettivamente sui display luminosi (fig.17 part.6) e (fig.17 part.8).
   L'utilizzo delle resistenze del cielo e della platea é evidenziato da un puntino rosso nell'angolo inferiore destro del display (fig.17 part.6) e (fig.17 part.8).
   L'accensione e lo spegnimento del puntino luminoso stanno a testimoniare l'assorbimento o il non-assorbimento di potenza delle resistenze.
   La regolazione separata della potenza del cielo e della platea consente di avere molta elasticità nell'utilizzo del forno permettendo di personalizzare la cottura.
d) Inserire l'alimentazione della camera tramite il tasto di accensione (fig.17 part.9): nell'angolo superiore destro si illumina un led rosso.
e) Quando la temperatura interna della camera di cottura (fig.17 part.12) raggiunge la temperatura fissata (4) l'alimentazione si disinserisce e il led luminoso (fig.17 part.6 e 8) si spegne.
   Quando la temperatura all'interno della camera scenderà (fig.17 part.12) l'alimentazione si inserirà nuovamente in automatico e il led si riaccenderà.
f) Il sistema di controllo del forno è provvisto di un economizzatore che può inserirsi automaticamente o può essere inserito manualmente.

f.1) Inserimento automatico dell'economizzatore
Quando la somma dei valori fissati per la potenza del cielo (fig.17 part.6) e della platea (fig.17 part.8) è uguale od inferiore a 9, l'economizzatore entra in funzione automaticamente e si accende in continuo un led rosso sull'angolo superiore destro del tasto (fig.17 part.10).
Questo vuol dire che le resistenze nel cielo e nella platea non vengono mai alimentate contemporaneamente e quindi il forno opera con un impegno di potenza ridotto di circa la metà.
f.2) Inserimento manuale dell'economizzatore
Quando la somma dei valori fissati per la potenza del cielo (fig.17 part.6) e della platea (fig.17 part.8) è superiore a 9 le resistenze vengono alimentate secondo i valori impostati.
In questo caso é possibile inserire manualmente l'economizzatore premendo il tasto Economy (fig.17 part.10).
Il led rosso nell'angolo superiore destro del tasto lampeggerà e i valori impostati per il cielo (fig.17 part.6) e per la platea (fig.17 part.8) verranno ridotti proporzionalmente ai valori fissati portandoli ad una somma pari o inferiore a 9. Il forno opererà così con un impegno di potenza ridotto di circa la metà. Basterà spingere il tasto Economy (fig.17 part.10) nuovamente e l'economizzatore si disinserirà, il led rosso si spegne e verranno ristabiliti i valori precedentemente impostati per il cielo (fig.17 part.6) e per la platea (fig.21 part.8).
Quando l'economizzatore é già stato inserito manualmente (il led rosso sul tasto 10 lampeggia) e si interviene sui pulsanti di regolazione del cielo (fig.17 part.5) e della platea (fig.17 part.7), l'economizzatore ripartirà nuovamente i valori in automatico riportando sempre la somma pari o inferiore a 9.
Disinserendo l'economizzatore manuale i valori che compariranno saranno quelli impostati con l'ultima modifica.
L'inserimento manuale dell'economizzatore è estremamente utile in quei momenti di scarso lavoro o pausa, quando non è richiesta la potenza massima ma si vuole mantenere il forno ad una certa temperatura in modo che sia pronto per essere riportato velocemente allo stato necessario richiesto dal lavoro abituale.

g) La regolazione della temperatura (fig.17 part.4) della camera di cottura è fissata per una temperatura massima di 450°C. Qualora si superi tale soglia massima per anomalia, interviene il termostato di sicurezza (fig.17 part.2) che blocca il funzionamento del forno spegnendolo.
Tutti i led luminosi del quadro comandi inferiore inizieranno a lampeggiare in segno di allarme. Attendere che il forno si raffreddi .
Svitare il cappuccio del termostato di sicurezza(fig.17 part.2), inserire un cacciavite o un'asta sottile all'interno del foro e praticare una pressione.
Il pulsantino presente all'interno riarmerà il termostato, il quadro inferiore smetterà di lampeggiare e il forno ripartirà normalmente.
Riposizionare il cappuccio di protezione (fig.17 part.2) sopra il termostato di sicurezza onde evitare che questo strumento possa deteriorarsi e compromettere il funzionamento del forno.
ATTENZIONE! Se tale operazione viene effettuata a forno ancora in temperatura senza attenderne il raffreddamento, il termostato di sicurezza manuale non consentirà il riarmo del forno.
Se l'anomalia si ripete é necessario richiedere l'intervento del servizio di assistenza tecnica.
h) Il tasto "light" (fig.17 part.11) serve per accendere e spegnere l'illuminazione all'interno della camera di cottura.
i) Per spegnere il forno è sufficiente spegnere l'interruttore generale(fig.17 part.1).

Alla riaccensione il quadro comandi si presenterà nello stesso stato in cui si è lasciato al momento dello spegnimento precedente.

3.3 MESSA IN FUNZIONE CAMERA DI COTTURA CON VAPORIERA

Per l'utilizzo della camera di cottura con vaporiera valgono tutte le istruzioni sopra riportate nel punto.3.2.
Il quadro comandi elettronico si differenzia di 2 ulteriori tasti preposti all'utilizzo della vaporiera (fig.17):
- 13 tasto accensione boiler vaporiera.
- 14 tasto vapore (steam).

Dopo aver eseguito le operazioni a), b), c), d), riportate al punto 3.2, per utilizzare la vaporiera effettuare le seguenti operazioni:
l) accendere il boiler della vaporiera premendo il tasto (fig.17 part.13). Il led luminoso rosso si accende;
m) attendere che si accenda il led luminoso rosso sul tasto (fig.17 part.14) steam. L'accensione del led sta a significare che il boiler ha raggiunto la temperatura di esercizio all'utilizzo della vaporiera;
n) premere il tasto (fig.17 part.14) per alcuni secondi per ottenere una immissione di vapore all'interno della camea di cottura.

3.4 SCARICO DEI VAPORI

Lo scarico dei vapori che si formano all'interno della camera di cottura viene azionato dal pomello situato sul montante sinistro anteriore del forno (fig.16).
Con il pomello tirato verso l'esterno (fig.16) lo scarico è aperto, con il pomello spinto verso il forno (fig.16) lo scarico é chiuso.

3.5 MESSA IN FUNZIONE CELLA DI LIEVITAZIONE

Sul montante destro anteriore della cella di lievitazione è situato un quadro comandi come mostrato in figura 18.
1. Spia luminosa (ON/OFF).
2. Interruttore di accensione/spegnimento dell'illuminazione interna (light).
3. Termostato di accensione e regolazione

a) Accendere la cella di lievitazione girando il termostato (fig.18 part.4), si accende la spia (fig.18 part.2).
b) Impostare la temperatura desiderata fino ad un massimo di 65°C.
c) Per spegnere la cella di lievitazione portare il termostato (fig.18 part.3) a zero.

3.6 MESSA IN FUNZIONE CELLA DI LIEVITAZIONE CON UMIDIFICATORE

Sul montante destro anteriore della cella di lievitazione è situato un quadro comandi come mostrato in figura 19.
1. Interruttore ON/OFF umidificatore
2. Spia luminosa cella on/off
3. Interruttore di accensione/spegnimento dell'illuminazione interna (light).
4. Termostato di accensione e regolazione.

a) Accendere la cella di lievitazione girando il termostato (fig.19 part.4), si accende la spia (fig.19 part.2).
b) Impostare la temperatura desiderata fino ad un massimo di 65°C.
c) Aggiungere acqua nella vaschetta dell'umidificatore all'interno della cella di lievitazione. L'acqua deve raggiungere un livello di 2-3 cm superiore al livello della resistenza.

NOTA: Ricordarsi di riempire la vaschetta dell'umidificatore per ottenere l'umidità, possibilmente con acqua decalcificata.

d) Azionare l'interruttore (fig.19 part.1) per attivare la resistenza dell'umidificatore.
e) Una volta ottenuta la quantità di umidità desiderata all'interno della cella di lievitazione, spegnere l'interruttore (fig.19 part.1). Qualora si desiderasse ulteriore umidità riattivare lo stesso interruttore .
f) Per spegnere le resistenze della cella di lievitazione portare il termostato (fig.19 part.4) a zero.

3.7 MESSA IN FUNZIONE CENTRALINA ELETTRONICA CON TIMER

Il quadro comandi elettronico si differenzia per l'aggiunta di un tasto (fig.17): - 15 tasto "Timer".
La centralina permette di impostare 3 timer di cottura (conto alla rovescia), l'ora attuale e l'ora di accensione giornaliera (fig.17).

3.7.1 IMPOSTAZIONE DEI 3 TIMER DI COTTURA

- Premendo una volta il tasto "Timer" (fig.17 part.15) sui display (fig.17 part.4 e 12) verrà visualizzata la scritta "OFF 000" ed un "1" sul display cielo (fig.17 part.6). Questo sta ad indicare che con i pulsanti "Up" e "down" (fig.17 part.3) possiamo impostare il primo timer di cottura in minuti.
- Premendo di nuovo il tasto "Timer" (fig.17 part.15) si visualizza il secondo timer di cottura come indica il display cielo (fig.17 part.6), che è possibile impostare come sopra.
- Una terza pressione permetterà di impostare il terzo timer di cottura.

3.7.2 IMPOSTAZIONE DELL'ORA ATTUALE

- Premendo per la quarta volta il tasto "Timer" (fig.17 part.15) sui display (fig.17 part.4 e12) si visualizza la scritta "h 00 00" (o un generico orario); "h" sta ad indicare che si tratta dell'ora corrente: le prime due cifre si riferiscono all'ora, le seconde ai minuti.
- Premendo il pulsante "up" si imposta l'ora attuale, premendo "down" i minuti (fig.17 part.3).

3.7.3 IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI ACCENSIONE

- Premendo per la quinta volta "Timer" (fig.17 part.15) sui display (fig.17 part.4 e 12) si visualizza la scritta "o 00 00" (o un generico orario); le prime due cifre si riferiscono all'ora, le seconde ai minuti.
- Premendo il pulsante "up" si imposta l'ora di accensione, premendo "Down" i minuti (fig.17 part.15).
- Premendo per la sesta volta il tasto "Timer" (fig.17 part.8) si esce dalla funzione timer.

NOTA: Se dopo essere entrati nella procedura di impostazione non si procede oltre, dopo 10 secondi la centralina esce automaticamente da questa funzione e sui display (fig.17 part.4 e 12) tornano ad essere visualizzati temperatura e set point.

3.7.4 ATTIVAZIONE TIMER DI COTTURA

- Per attivare uno dei tre timer di cottura si deve entrare nella funzione del timer che interessa e premere il tasto "Start/stop" (fig.17 part.9) contemporaneamente al tasto "timer".
  Il LED timer (fig.17 part.15) inizierà a lampeggiare indicando che c'è un timer di cottura in funzione.
- Premendo il tasto "Timer" (fig.17 part.15) potremo vedere quale timer sta lavorando ed il tempo rimasto.
- Finito il tempo del timer si spegneranno tutti i display, si accenderà il LED timer (fig.17 part.15) ed inizierà a suonare il cicalino. Si ritornerà alla condizione normale premendo il tasto "Timer"(fig.17 part.15).

NOTA: I timer di cottura non influiscono sulla cottura del forno.

3.7.5 ATTIVAZIONE DELL'OROLOGIO PER L'ACCENSIONE GIORNALIERA PROGRAMMATA

- Per attivare l'accensione programmata si devono impostare la temperatura desiderata ed i valori del cielo e della platea, si deve poi entrare nella funzione dell'ora di accensione (premere 5 volte il tasto "Timer" (fig.17 part.15), verificare l'ora di accensione impostata, quindi premere il tasto "Start/Stop" (fig.17 part.9) contemporaneamente al tasto "Timer".
  Il led timer (fig.17 part.15) inizierà a lampeggiare indicando che il timer di accensione è in funzione: il forno si spegnerà e sui display (fig.17 part.4 e 12) rimarrà visualizzata l'ora di accensione.
  All'ora indicata il forno si accenderà.
- Dopo l'attivazione del timer di accensione premendo il tasto "Timer" (fig.17 part.15) potremo vedere la temperatura e il set point.

NOTA: Per disattivare i timer e l'ora di accensione prima che sia terminata la loro funzione, basterà premere il tasto "Start/Stop" (fig.17 part.9) contemporaneamente al tasto "Timer" (fig.17 part.8).

3.8 FERMATA

- Spegnere gli interruttori generali del forno (fig.17 part.1) (fig.17 part.1), delle celle di lievitazione (fig.18 part.3) (fig.19 part.4) e dell'eventuale cappa aspirante.
- Aprire completamente lo scarico vapori attraverso l'apposito pomello (fig.16).
- Disinserire l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori generali esterni al forno.

4 MANUTENZIONE ORDINARIA

4.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente al forno e/o alla cella di lievitazione .

Tutti gli accorgimenti sono determinati per la buona conservazione del forno e la loro mancata osservanza potrebbe causare seri danni che esulano dalla garanzia.

4.2 PULIZIA

Pulire giornalmente le parti esterne con un panno asciutto . Per la pulizia evitare nel modo più assoluto l'uso di solventi, di prodotti detergenti contenenti sostanze clorate o abrasive, nonché di paglietta, spazzole o raschietti di acciaio comune.

ATTENZIONE! Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o in pressione.

Non pulire i cristalli temperati degli sportelli quando sono ancora caldi

ATTENZIONE! Ogni giorno asportare accuratamente dalla camera di cottura gli eventuali grassi fuoriusciti in fase di cottura in quanto causa di possibili deflagrazioni

ATTENZIONE! E' vietato utilizzare per la pulizia delle camere detergenti nocivi alla salute.

5 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

5.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

ATTENZIONE! Tutte le operazioni di manutenzione straordinaria devono essere eseguite da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza.

Prima di effettuare qualsiasi operazioni di manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente al forno e/o alla cella di lievitazione .

Tutti gli accorgimenti sono determinati per la buona conservazione del forno e la loro mancata osservanza potrebbe causare seri danni che esulano dalla garanzia.

5.2 SOSTITUZIONE PARTI CAMERA COTTURA

5.2.1 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DI ILLUMINAZIONE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, la lampada di illuminazione della camera di cottura si sostituisce all'interno della camera di cottura stessa.

- Svitare la calotta (fig.20 part.A) e sostituire la lampadina (fig.20 part.B) e/o la calotta;
- Riavvitare la calotta.

5.2.2 SOSTITUZIONE PIROMETRO DIGITALE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del pirometro digitale di cottura procedere nel seguente modo:

- Svitare le due viti di fissaggio (tav.1 Modulo) (tav.2 Amalfi) (tav.3 Rialto);
- Scollegare i connettori del pirometro;
- Sostituire il pirometro (tav.1 Modulo) (tav.2 Amalfi) (tav.3 Rialto);
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, facendo attenzione di collegare i connettori secondo le giuste polarità.

5.2.3 SOSTITUZIONE TERMOCOPPIA

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione della termocoppia procedere nel seguente modo:

- Togliere il pannello laterale (part.45 tav.A tav.C) (part.43 tav.B) svitando le quattro viti di fissaggio;
- Svitare il dado di fissaggio della termocoppia ;
- Scollegare i due cavi di alimentazione della termocoppia;
- Sostituire la termocoppia;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, facendo attenzione di collegare i connettori secondo le giuste polarità.

5.2.4 SOSTITUZIONE DEL TRASFORMATORE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del trasformatore procedere nel seguente modo:

- Togliere il pannello laterale (part.43 tav.1 tav.C) (part.41 tav.B) svitando le quattro viti di fissaggio ;
- Scollegare elettricamente il trasformatore;
- Sostituire il trasformatore;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.2.5 SOSTITUZIONE DEL VETRO TEMPERATO (Rialto)

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del vetro temperato procedere nel seguente modo:

- Abbassare lo sportello frontale e rimuovere le viti di fissaggio posteriori (part.3 tav.C);
- Togliere il pannello posteriore (part.1 tav.C);
- Togliere la guarnizione posteriore (part.2 tav.C);
- Sostituire il vetro temperato rimuovendolo dalla parte posteriore (part.4 tav.C);
- Sostituire le due guarnizioni anteriori e posteriori (part.3 tav.1);
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.2.6 SOSTITUZIONE DEL VETRO TEMPERATO (Amalfi e Modulo)

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del vetro temperato procedere nel seguente modo:

- rimuovere le viti di fissaggio anteriori
- togliere il pannello anteriore (part. 19 tavA-B);
- togliere la guarnizione anteriore (part. 17 tav A-B);
- sostituire il vetro temprato rimuovendolo dalla parte anteriore;
- sostituire le guarnizioni anteriori e posteriori;
- eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio;

5.2.7 SOSTITUZIONE DELLA MOLLA DELLA MANIGLIA

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione della molla maniglia procedere nel seguente modo:

- Togliere il pannello laterale Sx. (part.29 tav.A) svitando le quattro viti di fissaggio;
- Scollegare la molla (part.11 tav.A) svitando i due dadi di fissaggio;
- Sostituire la molla, tarando la tensione della stessa tramite i due dadi;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio del pannello.

5.2.8 SOSTITUZIONE DELLA MOLLA DELLA MANIGLIA (RIALTO)

Per la sostituzione della molla della maniglia procedere nel seguente modo:

- Svitare le viti (tav.C) del pirometro digitale;
- Svitare le viti della scatola porta pirometro digitale (tav.C);
- Svitare le viti (tav.C) del pannello laterale destro;
- Alzare la lana di vetro;
- Svitare il dado (part.69 tav.C) di fissaggio molla;
- Sostituire la molla (part.68 tav.C);
- Eseguire le operazioni inverse di rimontaggio.

5.2.9 SOSTITUZIONE DEL PIANO REFRATTARIO (MODULO - RIALTO)

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del piano refrattario procedere nel seguente modo:

- Aprire lo sportello anteriore (tav.1 tav.C);
- Sollevare il piano refrattario (part.55 tav.A) facendo leva con un cacciavite;
- Sostituire il piano refrattario.

5.2.10 SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del termostato di sicurezza procedere come segue:

- Svitare le due viti di fissaggio (part.33 tav.C) (part.32 tav.B Amalfi);
- Scollegare i faston del termostato;
- Togliere il pannello laterale dx svitando le quattro viti di fissaggio ;
- Togliere il sensore del termostato, posto all'interno della lana di roccia isolante, rimuovendo con una lama la parte di lana di roccia interessata;
- Sostituire il termostato (part.33 tav.C) (part.32 tav.A Amalfi) con il relativo sensore e la parte di lana di roccia usurata se necessario;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3 SOSTITUZIONE PARTI CELLA DI LIEVITAZIONE

5.3.1 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DI ILLUMINAZIONE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, la lampada di illuminazione e/o la relativa calotta si sostituiscono all'interno della cella di lievitazione, eseguendo le seguenti operazioni:
- Svitare la calotta (fig.20 part.A) e sostituire la lampadina (fig.20 part.B) e/o la calotta;
- Riavvitare la calotta.

5.3.2 SOSTITUZIONE DEL POMELLO DELLO SPORTELLO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del pomello procedere nel seguente modo:
- Aprire gli sportelli della cella di lievitazione(tav.D);
- Togliere il tappo (part.12 tav.D);
- Svitare il dado di fissaggio interno del pomello (tav.D);
- Sostituire il pomello (part.2 tav.D) riavvitando il dado di fissaggio.

5.3.3 SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del termostato di sicurezza procedere come segue:
- Togliere le viti di fissaggio (tav.D) del quadro;
- Scollegare i faston del termostato;
- Togliere la manopola (part.5 tav.D) del termostato;
- Svitare la ghiera di fissaggio (tav.D) del termostato;
- Togliere il sensore del termostato, posto all'interno della cella;
- Sostituire il termostato (part.7 tav.D) con il relativo sensore;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.4 SOSTITUZIONE DEL CRICCHETTO CALAMITATO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del crichetto calamitato procedere come segue:
- Aprire gli sportelli della cella di lievitazione(tav.D);
- Togliere l'anello seeger di tenuta (tav.D);
- Sostituire il crichetto calamitato (part.15 tav.D).

5.3.5 SOSTITUZIONE DELLA MANOPOLA DEL TERMOSTATO E DELLA GHIERA

Eseguite le operazioni al punto 5.1, la manopola del termostato e/o la relativa ghiera si sostituiscono all'esterno della cella, eseguendo le seguenti operazioni:
- Togliere la manopola (part.5 tav.D) del termostato fissata a pressione;
- Svitare la ghiera di fissaggio (part.6 tav.D);
- Sostituire la ghiera e/o la manopola.

5.3.6 SOSTITUZIONE DELLA SPIA LUMINOSA GIALLA E/O DELL'INTERRUTTORE LUCE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione della spia luminosa gialla e/o dell'interruttore luce procedere nel seguente modo:
- Togliere le viti di fissaggio (tav.D) del quadro;
- Scollegare i faston,della spia gialla e/o dell'interruttore luce;
- Sostituire la spia luminosa gialla (part.3 tav.D);
- Sostituire l'interruttore luce (part.4 tav.D);
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

5.3.7 SOSTITUZIONE DELLE RESISTENZE

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione delle resistenze procedere nel seguente modo:
- Svitare le viti di fissaggio del quadro (tav.D);
- Scollegare i fili di alimentazione delle resistenze (part.16 tav.D);
- Togliere le resistenze (tav.D);
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio delle nuove.

5.4 SOSTITUZIONE PARTI CELLA DI LIEVITAZIONE CON UMIDIFICATORE

5.4.1 SOSTITUZIONE RESISTENZA DELLA VASCHETTA

Per la sostituzione della resistenza della vaschetta procedere nel seguente modo:
- Svitare le viti di fissaggio (tav.4);
- Scollegare i fili di alimentazione della resistenza (part.19 tav.D);
- Togliere la resistenza (part.19 tav.D);
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio della nuova.

6 RUMORE

In rispetto all'ordinamento sulla rumorosità delle macchine del 18 gennaio 1991, si dichiara, che questo apparecchio è un mezzo tecnico di lavoro, che non provoca rumore oppure che nemmeno in casi eccezionali supera la soglia di rumorosità di 70 dB (A).

7 CATALOGO RICAMBI

Indice delle tavole:

Tav.A Assieme camera cottura Modulo HI-TECH
Tav.B Assieme camera cottura Amalfi HI-TECH
Tav.C Assieme camera cottura Rialto HI-TECH
Tav.D Assieme cella lievitazione HI-TECH
Tav.E Schema elettrico Modulo HI-TECH
Tav.F Schema elettrico Amalfi HI-TECH
Tav.G Schema elettrico Rialto B-C HI-TECH
Tav.H Schema elettrico Rialto D HI-TECH
Tav.I Schema elettrico cella lievitazione HI-TECH
Tav.L Schema elettrico cappa aspirante

INDICAZIONE PER L'ORDINAZIONE DELLE PARTI DI RICAMBIO

Per le ordinazioni delle parti di ricambio devono essere comunicate le seguenti indicazioni:
- Tipo apparecchiatura
- Matricola dell'apparecchiatura
- Denominazione del pezzo
- Quantità occorrente

INDEX

01	TECHNICAL DATA	2
02	INSTALLATION	2
03	OPERATION	3
04	ORDINARY MAINTENANCE	5
05	SPECIAL MAINTENANCE	5
06	NOISE LEVELS	6
07	LIST OF SPARE PARTS	6

Note:
this catalogue is printed in five different languages, and namely: Italian, English, French, German, Spanish.

WARRANTY
Standards and rules

Warranty only covers the replacement free to factory of pieces eventually broken or damaged because of faulty materials or manufacture.
Warranty does not cover any damages caused by third party transport or due to incorrect installation or maintenance, to carelessness or negligence in usage, or to tampering by a third party.
Moreover, warranty does not cover: glass components, covers, bulbs, refractory surfaces and whatever depends on normal wear and deterioration of both oven and accessories; nor does it cover labour costs involved in replacing pieces covered by warranty.
Warranty ends in case of non-compliance with payments and for any elements that may be repaired, modified or disassembled, even in part, without prior written consent. For technical service during the warranty period, please send a written request to the local concessionary agent or directly to the Sales Department.

WARNING
This word indicates a danger, and will be employed every time the safety of the operator might be involved.

NOTE
This word indicates the need for caution, and will be employed to call attention to operations of primary importance for correct and long-term operation of the oven.

DEAR CUSTOMER
Before using the oven, please read this user manual.
Oven safety devices should always be maintained in a proper state of efficiency, to ensure the operator's safety .
This user manual intends to illustrate use and maintenance of the unit. For this reason, the operator is advised to follow the instructions given below.

WARNING !

1. **The following instructions are provided for your safety.**
2. **Please read them carefully before installing and using the oven.**
3. **Keep this user manual in a safe place for future consultation by the operators.**
4. **Installation must be carried out in accordance with the Manufacturer's instructions by qualified and licensed staff.**
5. **This oven must only be employed for the purposes for which it was designed, that is to say to cook pizza and similar products. Any other use can be classed as improper.**
6. **The oven must be used only by persons trained to operate it.**
7. **When carrying out repairs, always contact one of the Manufacturer's authorised service centres and request that original spare parts be used.**
8. **Failure to comply with the above may compromise the safety of the oven.**
9. **In the event of breakdown or malfunction always disconnect the oven, and do not attempt to make adjustments or repairs yourself.**
10. **Should the oven be sold or transferred to another owner, or should the current owner change his premises and wish to install the oven elsewhere, always ensure that this manual remains with the oven, so that it can be consulted by the new owner and/or the person carrying out installation.**

1 TECHNICAL DATA

1.1 DESCRIPTION OF THE OVEN

The oven comprises several units positioned one on top of the other:
- hood
- baking chamber/s
- base
- lower frame (stand) or leavening compartment

Each baking chamber is totally independent and is equipped with electronic temperature regulator, safety thermostat and with a single door hinged at the bottom.
According to the model, the internal structure of the chamber can be made entirely of metal plate, with a refractory brick or an embossed metal baking surface.
The support element comprises a steel structure fitted with tray holder guides.
The leavening compartment comprises a steel structure which is panelled, has tray holder guides and is fitted with a thermostat for heating.

1.2 REGULATIONS APPLIED

The appliance complies with the following regulations:
IEC 801 - 2 Electrostatic discharge
IEC 801 - 4 Electrical fast transient/Burst requirements
IEC 801 - 5 Surge immunity requirements
IEC 1000 - 4 - 11 Voltage dips and interruptions
and also complies with EEC Directive 89/336 on electromagnetic compatibility.

1.3 WORKPLACES

The appliances are programmed by the operator using the control switchboards on the front of the appliances themselves, and they must be attended to while in operation.
The doors giving access to the appliances are located at the front

1.4 MODELS

The following models are available:
PIZZERIA AND PASTRY

1.5 WORKING DIMENSIONS AND WEIGHTS (See tab.)

1.5.1 MODULO HI-TECH
1.5.2 RIALTO HI-TECH
1.5.3 AMALFI HI-TECH,

1.6 TECHNICAL DATA (See tab.)

1.7 IDENTIFICATION

When communicating with the manufacturer or service centre, always give the appliance SERIAL NUMBER, which can be found on the rating plate, fixed in the position indicated in figure 1.

1.8 LABELLING

The appliance is provided with safety warning labels at the points indicated in figure 2.

1.9 ACCESSORIES

The appliances are equipped with the following accessories:

Model	Accessories
MODULO H – RIALTO H (baking chamber)	Steamer
MODULO H – RIALTO H (prover)	humidifier
HOOD	canalization
HOOD	aspiration

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

The appliance is normally delivered dismantled on wooden pallets using overland transport (fig. 3).
The single parts are protected by plastic film or in cardboard boxes.

2.2 UNLOADING

NOTE: On receiving the appliance it is advisable to check its conditions and quality.
Lift the various parts of the apparatus (baking chambers, leavening compartments, etc.), at the points indicated in figure 9 using clip hooks and a normal lifting device (bridge crane, crane, fork lift, etc.).

2.3 ENVIRONMENTAL SPECIFICATIONS

To ensure that the oven operates properly, it is advisable to comply with the following limits:
Working temperature: +5°C÷+40°C
Relative humidity: 15%÷95%

2.4 POSITIONING, ASSEMBLING AND MAINTENANCE AREAS

WARNING! When positioning, assembling and installing the oven, the following specifications have to be complied with:
- **Laws and standards in force regarding the installation of electrical appliances.**
- **Directives and indications issued by the electricity supply network.**
- **Local building and fire-prevention laws**
- **Accident prevention regulations.**
- **Indications in force issued by local state Electric Quality Assurance Corporation.**

Remove the protective film from the outside of the oven, pulling it gently to remove all the adhesive.
Should any adhesive remain on the oven, remove using kerosene or benzene.
The single elements that have been selected to make up the oven must be placed one on top of the other as shown in figure 5, slotting the reference feet of each unit into the housing on the one underneath it (item A - fig.5).
The oven must also be positioned in a well-aired room, at a distance of at least 10 cm from the left side wall and from the rear wall, and of 50 cm from the right side wall (Fig.6).
This distance of 50 cm is essential in order to guarantee access during maintenance operations.

2.5 CONNECTIONS

2.5.1 VAPOUR EXHAUST CONNECTION

WARNING! Connection of the vapour exhaust must only be carried out by specialised personnel.
The vapour exhaust pipe is located at the rear of the oven (fig. 7 item C). Insert the perforated ring (fig. 7 item B) in the vapour exhaust outlet and connect.
NOTE: It is recommended that you connect the vapour exhaust to a flue or to the outside using a pipe with a minimum diameter of 150 mm.
This pipe (fig. 7 item A) must be inserted into the oven exhaust outlet by means of the ring. Any extensions must also be connected so that the upper pipes fit into the lower ones, as illustrated for the connection described above.
If the external vapour exhaust pipe is very long, it is advisable to fit a small plastic tube at the base of the pipe itself to drain off any condensation (fig.7 item D). This operation must be carried out before coupling the pipe to the outlet.

2.5.2 ELECTRICAL CONNECTION

WARNING! Electrical connection must only be carried out by specialised personnel, in compliance with current local state Electric Quality Assurance Corporation requirements.
Before starting the connection procedure, check that the earthing system is provided in accordance with European EN standards.
Before starting the connection procedure, check that the main power switch for the supply to which the oven is to be connected has been turned to the "off" position.
The rating plate contains all the information necessary for proper connection.

2.5.2.1 ELECTRICAL CONNECTION OF THE BAKING CHAMBER

WARNING! Each of the baking chambers must be fitted with a main four-pole switch with fuses or an automatic switch suitable for the values shown on the plate, to allow the single appliances to be disconnected from the mains.
NOTE: The device selected should be in the immediate vicinity of the oven and within easy access.
The baking chamber is delivered with the required voltage indicated on the rating plate (fig.1 part.A) and is normally set up for a power supply of 400 Vac. 3N 50/60 Hz or 230Vac. 3 50/60 Hz
To carry out electrical connection, remove the protective cover located on the rear side of the baking chamber (fig. 8). The connection cable must be supplied by the installer.
Insert a cable with an adequate cross-section (see technical data) into the cable raceway provided (fig.9 part B) and connect it to the terminal board as shown in figures 10 and 11, respectively.

Moreover, these appliances must be connected to the unipotential system: a terminal is provided for this purpose at the back of the appliance. It is marked with the following symbol ⏚.
When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than ±10%.

2.5.2.2 PROVER ELECTRICAL CONNECTION

WARNING! The compartment must be fitted with a main two-pole switch with fuses or an automatic switch suitable for the values shown on the plate.
NOTE: The device selected should be in the immediate vicinity of the appliance and within easy access.
The leavening compartment is delivered with a voltage of 230Vac. 1N 50/60 Hz, as indicated on the rating plate at the side (fig. 1).
To carry out electrical connection, remove the protective cover located on the rear side of the compartment (fig.12).
The connection cable must be supplied by the installer.
Insert a cable with an adequate cross-section (see technical data) into the cable raceway provided (fig.13 part B) and connect it to the terminal board as shown in figure 14.
When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than ±10%.
WARNING! The flexible wire for connection to the power supply must have characteristics at least equal to the model with rubber insulation HO7RN-F and must have a rated section suited to the maximum absorption (see technical data).
WARNING! It is essential that the appliance be properly earthed. A special earth terminal has been provided for this purpose on the connection terminal board (fig. 10-11-14). It is marked with the earth symbol and the earth wire must be connected to it.
Moreover, these appliances must be connected to the unipotential system: a terminal is provided for this purpose at the back of the appliance. It is marked with the following symbol ⏚.

2.5.2.3 VAPOUR ASPIRATION HOOD ELECTRICAL CONNECTION

WARNING! The compartment must be fitted with a main two-pole switch with fuses or an automatic switch suitable for the values shown on the plate.
NOTE: The device selected should be in the immediate vicinity of the appliance and within easy access.
The vapour aspiration hood is delivered with a voltage of V230 1N 50/60 Hz, as indicated on the rating plate at the side (fig. 1).
When connection has been completed, check that the supply voltage, with the appliance running, does not differ from the rated value by more than ±10%.
WARNING! It is essential that the appliance be properly earthed.

2.5.3 CONNECTION TO THE WATER SUPPLY (only for baking chambers fitted with steamer)

Connect a copper or iron pipe to the threaded connection provided on the steamer at the back of the baking chamber, as shown in fig 15.
NOTE: The manufacturer declines any responsibility in the event of failure to comply with the above safety precautions.

3 OPERATION

3.1 PRELIMINARY CONTROL OPERATIONS

WARNING! Before commencing start-up and programming of the oven, always check that:
- all electrical and earthing connections have been properly made.
- all vapour exhaust connection operations have been properly made.
All control operations must be carried out by specialised technicians holding a proper license.

3.2 STARTING UP THE BAKING CHAMBER WITHOUT THE STEAMER

Two control panels are located on the front right hand side of the baking chamber, as illustrated in figure 17.
1. Main switch (ON/OFF)
2. Safety thermostat (Reset)
3. Temperature regulator (+up/-down)
4. Set temperature display (Set Point °C)
5. Ceiling power regulator
6. Ceiling power regulator display
7. Floor power regulator
8. Floor power regulator display
9. Start/Stop heating elements button
10. Economy
11. Baking chamber on/off button (light)
12. Baking chamber internal temperature display

NOTE: The electronic controls allow more precise and rapid regulation of the oven. However, they are by nature more delicate than traditional ones.
To ensure that they remain in a proper state of operation it is recommended that the buttons on the electronic control panel be activated by pressing lightly with one finger, avoiding excessive pressure and impact.

a) Turn the main switch (item 1 – fig. 17) on the top control panel to ON. Both the switch itself and the electronic panel below it will light up.
b) Set the required cooking temperature using the buttons provided (fig.17 item 3). The value will be shown on the right hand luminous display (fig.17 item 4).
c) Set the power values of the ceiling (fig.17 item 5) and of the floor (fig.17 item 7). These values vary from 0 (power disconnected) up to 9 (maximum power) and appear on luminous displays (fig.17 item 6) and (fig.17 item 8), respectively.
   A red dot in the lower right hand corner of the display (fig.17 item 6) and (fig.17 item 8) indicates that the heating elements in the ceiling and floor are in use.
   The luminous dot turns on and off to indicate when power is and is not being absorbed by the heating elements.
   Separate adjustment of the ceiling and floor temperatures makes use of the oven much more elastic, allowing for more customised baking.
d) Switch on the baking chamber by pushing the push-button (fig.17 item 9): a red LED will light up in the top right hand corner.
e) When the temperature inside the baking chamber (fig.17 item 12) reaches the set temperature (4), the power supply will cut out and the indicator led (fig.17 item 6 and fig.17 item 8) will turn off.
   When the temperature inside the baking chamber drops below the set value (fig.17 item 12), the power supply will automatically cut in again and the LED will light up once more.
f) The oven control system is equipped with an economy function, which can be switched on either automatically or manually.

f.1) Automatic enabling of the economy function
When the sum of the values set for the ceiling (fig.17 item 6) and the floor (fig.17 item 8) is equal to or less than 9, the economy function is enabled automatically and a red LED in the top right hand corner of the button lights up (fig.17 item 10).
This means that the heating elements in the ceiling and floor are never fed simultaneously, and therefore the oven uses approximately half the amount of power.

f.2) Manual enabling of the economy function
When the sum of the values set for the ceiling (fig.17 item 6) and the floor (fig.17 item 8) is higher than 9, the heating elements are fed according to the set values.
In this case it is possible to enable the economy function manually by pushing the Economy push-button (fig.17 item 10).
The red LED in the top right hand corner of the button will start to flash and the values set for the ceiling (fig. 17 item 6) and the floor (fig. 17 item 8) will be reduced proportionally to the values set until they add up to a value equal to or less than 9. The oven will thus operate using approximately half the amount of power. The economy function is disabled merely by pressing the Economy button (fig. 17 item 10) again: the red LED will go out and the values originally set for the ceiling (fig. 17 item 6) and the floor (fig. 21 item 8) will be restored.
If the economy function has already been enabled manually (the red LED on button 10 is flashing) and adjustments are made to the ceiling (fig. 17 item 5) and floor (fig. 17 item 7) regulator buttons, the economy function will once again adjust the values automatically until the sum is once again equal to or less than 9.
When the manual economy function is disabled, the values displayed will be the ones set during the last adjustment.
Manual enabling of the economy function is extremely useful during periods of little work or pause, when maximum power is not required but the oven needs to be kept at a certain temperature so as to be ready to return quickly to normal work.

g) The temperature (fig. 17 item 4) inside the baking chamber can be set to a maximum of 450°C. Should this maximum temperature be exceeded at any time due to a fault, the safety thermostat (fig. 17 item 2) will trigger, stopping operation of the oven and turning it off.

All the indicator lights on the lower control panel will start to flash, signalling an alarm. Wait until the oven cools down.
Unscrew the safety thermostat cap (item 2 – fig. 17), insert a screwdriver or thin rod into the hole and press. The button located

inside will reset the thermostat, the bottom LEDS will stop flashing and the oven will start up again normally.
Replace the protective cap (item 2 – fig. 17) over the safety thermostat to prevent this instrument from deteriorating and preventing the oven from operating properly.
WARNING! If this operation is carried out without waiting for the oven to cool down, the manual safety thermostat will not allow the oven to be reset.
If the problem continues to arise, please call the technical service department.

h) The "light" button (fig.17 item 11) is used to switch the lighting inside the baking chamber on and off.
i) To turn the oven off, simply turn off the main switch (fig. 17 item 1).

When the oven is turned on again the control panel will be in the same state as when it was last turned off.

3.3 STARTING UP THE BAKING CHAMBER WITH THE STEAMER

To use the baking chamber with the steamer, follow the instructions given above in point 3.2.
The electronic control panel also comprises 2 additional buttons, used to operate the steamer (fig. 17):
- 13 steamer boiler on/off button.
- 14 steam button (steam).

After performing operations a), b), c), d) described above under point 3.2, to use the steamer, proceed as follows:
l) switch on the steamer boiler by pressing the button (fig. 17 item 13). The red LED will light up;
m) wait until the red STEAM indicator on the button lights up (fig. 17 item 14). This means that the boiler has reached the temperature required to operate the steamer;
n) press the button (fig. 17 item 14) for a few seconds to let steam into the baking chamber.

3.4 DISCHARGING VAPOUR

Discharge of the vapours that form inside the baking chamber is enabled using the ball knob on the front left hand side of the oven (fig.16)
When the ball knob is pulled out (fig. 16) the discharge outlet is open, when the ball knob is pushed towards the oven (fig. 16) the outlet is closed.

3.5 STARTING UP THE LEAVENING COMPARTMENT

The control panel is located on the front right hand side of the leavening compartment, as shown in figure 18.
1. Indicator light (ON/OFF)
2. Inside light on/off switch (Light)
3. On/off and regulation thermostat

a) Turn the leavening compartment on by turning the thermostat (fig.18 item 4), the indicator light will come on (fig.18 item 2).
b) Set the temperature required, up to a maximum of 65°C.
c) To turn the leavening compartment off, turn the thermostat (fig.18 item 3) back to zero.

3.6 STARTING UP THE LEAVENING COMPARTMENT WITH HUMIDIFIER

A control panel is located on the front right hand side of the leavening compartment, as shown in figure 19.
1. Humidifier ON/OFF switch.
2. Compartment on/off indicator light.
4. Inside light on/off switch (Light)
3. On/off and regulation thermostat.

a) Turn the leavening compartment on by turning the thermostat (fig.19 item 4), the indicator light will come on (fig.19 item 2).
b) Set the temperature required, up to a maximum of 65°C.
c) Fill the humidifier tray inside the leavening compartment with water. The water must reach 2-3 cm above the level of the heating element.

NOTE : Remember to fill the humidifier tray so as to obtain the necessary humidity, using demineralised water if possible.

d) Press the switch (fig.19 item 1) to turn the humidifier heating element on.
e) Once the desired level of humidity has been obtained inside the leavening compartment, turn the switch off (fig.19 item 1). Should further humidity be required, turn the switch on again.
f) To turn the leavening compartment heating elements off, turn the thermostat (fig.19 item 4) back to zero.

3.7 STARTING UP THE ELECTRONIC CONTROL UNIT WITH TIMER

The electronic control panel is fitted with an additional button (fig. 17):
- 15 "Timer" button.

The control unit enables 3 baking timers to be set (countdown), as well as the current time and the daily start-up time (fig. 17) .

3.7.1 SETTING THE 3 BAKING TIMERS

- When the "Timer" button (fig. 17 item 15) is pressed once, the message "OFF 000" will be shown on the display (fig. 17 items 4 and 12) and the ceiling display will read "1" (fig. 17 item 6). This indicates that it is possible to set the first baking timer, in minutes, using the "Up" and "Down" buttons (Fig. 17 item 3).
- When the "Timer" button (fig. 17 item 15) is pressed again, the second baking timer will be shown on the ceiling display (fig. 17 item 6), and it can be set in the same way.
- When the button is pressed a third time, the third baking timer can be set.

3.7.2 PROGRAMMING THE CURRENT TIME

- When the"Timer" button (fig. 17 item 15) is pressed a fourth time, the message "h 00 00" (or a generic time) will be shown on the display (fig. 17 items 4 and 12); "h" indicates that this is the current time: the first two figures refer to the hour, the second to the minutes.
- Press the "up" button to set the hours, and the "down" button to set the minutes (fig. 17 item 3).

3.7.3 PROGRAMMING THE START-UP TIME

- When the "Timer" button (fig. 17 item 15) is pressed a fifth time, the message "o 00 00" (or a generic time) will be shown on the display (fig. 17 items 4 and 12); the first two figures refer to the hour, the second to the minutes.
- Press the "up" button to set the start-up hour, and the "down" button to set the minutes (fig. 17 item 15).
- Press the "Timer" button (fig. 17 item 8) for the sixth time to exit the timer function.

NOTE: If the timer is not programmed within ten seconds of entering this function, the control unit will automatically exit the function and the temperature and set point will be shown once again on the displays (fig. 17 items 4 and 12).

3.7.4 STARTING THE BAKING TIMER

- In order to start one of the three baking timers, access the timer function, select the timer required and press the "Start/stop" (fig.17 item 9) and the "Timer" buttons simultaneously.
  The timer LED (fig 17 item 15) will start to flash, indicating that there is a baking timer in operation.
- When the "Timer" button is pressed (fig.17 item 15) the timer in operation and the time remaining will be displayed.
- As soon as the timer countdown has finished, all the displays will go out, the timer LED (fig.17 item 15) will light up and the buzzer will begin sounding. Press the "Timer" button (fig.17 item 15), to return to normal.

NOTE: The baking timers have no effect on the baking conditions in the oven.

3.7.5 STARTING THE CLOCK FOR DAILY PROGRAMMED START-UP

- To enable programmed start-up it is necessary to set the temperature required and the ceiling and floor values, then enter the start-up time function (press the "Timer" button five times (fig. 17 item 15), check the set start-up time, then press the "Start/Stop" button (fig. 17 item 9) and the "Timer" button simultaneously.
  The timer LED (Fig. 17 item 15) will start to flash, indicating that the start-up timer is operating: the oven will switch off and the start-up time will be shown on the display (fig. 17 items 4 and 12).
  At the time indicated, the oven will start up.
- After the start-up timer has been enabled, press the "Timer" button (fig. 17 item 15) to see the temperature and set point.

NOTE: To disable the timers and the start-up time before they come into operation, merely press the "Start/Stop" (fig. 17 item 9) and "Timer" buttons (fig. 17 item 8) simultaneously.

3.8 STOPPING

- Turn the main oven on/off switches (fig.17 item 1) (fig.17 item 1) and the leavening compartment switches (fig.18 item 3) (fig.19 item 4) to off and of the eventual vapour aspiration hood.
- Open the vapour discharge using the ball knob provided (fig.16).
- Disconnect the power supply by turning off the main power switches outside the oven.

4 ORDINARY MAINTENANCE

4.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

WARNING! Before performing any maintenance operation, disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven and/or the leavening compartment.
All precautions are of importance to ensure that the oven remains in a good state, and failure to observe them may result in serious damage which will not be covered by the warranty.

4.2 CLEANING

Clean the outside parts of the oven every day using a dry cloth. When cleaning, never use solvents, detergent products containing chlorine or abrasives, wire wool, brushes or common steel scrapers.
WARNING! Never clean the oven with direct jets of water or with jets of water under pressure.
Do not clean the tempered glass doors when they are still hot
WARNING! Any grease that has spilled during cooking must be removed from the baking chamber daily, to avoid the risk of possible explosions.
WARNING! Under no circumstances clean the oven using detergents that involve a health hazard.

5 SPECIAL MAINTENANCE

5.1 PRELIMINARY SAFETY OPERATIONS

WARNING! All special maintenance operations must be carried out by specialised technical personnel with a proper licence.
Before performing any maintenance operation, disconnect the power supply by turning off the switches fitted on the outside of the oven and/or the leavening compartment.
All precautions are of importance to ensure that the oven remains in a good state, and failure to observe them may result in serious damage which will not be covered by the warranty.

5.2 REPLACING PARTS OF THE BAKING CHAMBER

5.2.1 REPLACING THE LIGHT BULB

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the light bulb, proceed as follows from the inside of the baking chamber:
- Unscrew the cover (fig.20 item A) and replace the bulb (fig.20 item B) and/or the cover.
- Replace the cover.

5.2.2 REPLACING THE DIGITAL PYROMETER

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the digital baking pyrometer proceed as follows:
- Unfasten the two fixing screws (plate 1 Modulo) (plate 2 Amalfi) (plate 3 Rialto).
- Disconnect the pyrometer electrical connectors.
- Replace the pyrometer (plate 1 Modulo) (plate 2 Amalfi) (plate 3 Rialto).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, taking care that the connectors are inserted in the correct poles.

5.2.3 REPLACING THE THERMOCOUPLE

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the thermocouple proceed as follows:
- Remove the side panel (item 45 plate A plate C) (item 43 plate B) by unfastening the four fixing screws;
- Unfasten the thermocouple fixing nut;
- Disconnect the two wires feeding the thermocouple.
- Replace the thermocouple;
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, taking care that the connectors are inserted in the correct poles.

5.2.4 REPLACING THE TRANSFORMER

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the transformer proceed as follows:
- Remove the side panel (item 43 plate 1 plate C) (item 41 plate B) by unfastening the four fixing screws;
- Disconnect the transformer electrical connections;
- Replace the transformer;
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.2.5 REPLACING THE TEMPERED GLASS (Rialto)

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the tempered glass proceed as follows:
- Open the front door and remove the rear fixing screws (item 3 plate C).
- Take off the rear panel (item 1 plate C).
- Take off the rear gasket (item 2 plate C).
- Replace the tempered glass, taking it out from the back (item 4 plate C).
- Replace the front and rear gaskets (item 3 plate 1).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.2.6 REPLACING THE TEMPERED GLASS (Amalfi and Modulo)

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the tempered glass proceed as follows:
- Remove the front fixing screws.
- Take off the front panel (item 19 plates A-B).
- Take off the front gasket (item 17 plates A-B).
- Replace the tempered glass, taking it out from the front;
- Replace the front and rear gaskets;
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.2.7 REPLACING THE HANDLE SPRING

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the handle spring proceed as follows:
- Remove the left side panel (item 29 plate A) by unfastening the four fixing screws.
- Disconnect the spring (item 11 plate A) by unscrewing the two fixing nuts.
- Replace the spring, using the two nuts to set the correct tension.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble the panel.

5.2.8 REPLACING THE HANDLE SPRING (RIALTO)

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the handle spring proceed as follows:
- Unscrew the digital pyrometer screws (plate C);
- Unscrew the digital pyrometer box screws (plate C);
- Unfasten the screws (plate C) holding the right side panel;
- Lift the rock wool;
- Unfasten the nut (item 69 plate C) holding the spring;
- Replace the spring (item 68 plate C);
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.2.9 REPLACING THE REFRACTORY FLOOR (MODULO – RIALTO)

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the refractory floor proceed as follows:
- Open the front door (item 1 plate C);
- Lift the refractory floor (item 55 plate A) using a screwdriver as a lever.
- Replace the refractory floor.

5.2.10 REPLACING THE SAFETY THERMOSTAT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the safety thermostat proceed as follows:
- Remove the two fixing screws (item 33 plate C) (item 32 plate B Amalfi).
- Disconnect the thermostat faston connectors.
- Take off the right side panel by unfastening the four fixing screws;
- Remove the thermostat sensor, located inside the insulating rock wool, using a blade to remove the section of rock wool involved;
- Replace the thermostat (item 33 plate C) (item 32 plate A Amalfi) and the respective sensor, along with any worn rock wool insulation, if necessary;
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3 REPLACING PARTS OF THE LEAVENING COMPARTMENT

5.3.1 REPLACING THE LIGHT BULB

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the light bulb and/or cover, proceed as follows from the inside of the leavening compartment:
- Unscrew the cover (fig.20 item A) and replace the bulb (fig.20 item B) and/or the cover itself.
- Replace the cover.

5.3.2 REPLACING THE DOOR KNOB

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the door knob proceed as follows:
- Open the doors of the leavening compartment (plate D);
- Remove the plug (item 12 plate D).
- Unscrew the fixing nut inside the ball knob (plate D).
- Replace the ball knob (item 2 plate D) and fasten the fixing.

5.3.3 REPLACING THE THERMOSTAT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the safety thermostat proceed as follows:
- Remove the control panel fixing screws (plate D);
- Disconnect the thermostat faston connectors;
- Remove the thermostat dial (item 5 plate D);
- Unscrew the thermostat lock nut (plate D);
- Remove the thermostat sensor located inside the compartment;
- Replace the thermostat (item 7 plate D) and the respective sensor.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.4 REPLACING THE MAGNETIC DOOR FASTENER

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the magnetic door fastener proceed as follows:
- Open the doors of the leavening compartment (plate D).
- Remove the seal snap ring (plate D).
- Replace the magnetic door fastener (item 15 plate D).

5.3.5 REPLACING THE THERMOSTAT DIAL AND RING NUT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the thermostat dial and/or relative ring nut, proceed as follows from the outside of the compartment:
- Remove the snap-on thermostat dial (item 5 plate D).
- Unfasten the lock nut (item 6 plate D).
- Replace the lock nut and/or the dial.

5.3.6 REPLACING THE YELLOW INDICATOR LIGHT AND THE LIGHT SWITCH

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the yellow indicator light and the light switch proceed as follows:
- Remove the control panel fixing screws (plate D).
- Disconnect the faston connectors for the yellow indicator and/or the light switch.
- Replace the yellow indicator light (item 3 plate D).
- Replace the push button (item 4 plate D).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.3.7 REPLACING THE HEATING ELEMENTS

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the heating elements proceed as follows:
- Unfasten the panel fixing screws (plate D);
- Disconnect the heating element supply wires (item 16 plate D);
- Remove the heating elements (plate D).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

5.4 REPLACING PARTS OF THE LEAVENING COMPARTMENT WITH HUMIDIFIER

5.4.1 REPLACING THE TRAY HEATING ELEMENT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the tray heating element proceed as follows:
- Unfasten the fixing screws (plate 4);
- Disconnect the heating element supply wires (item 19 plate D);
- Remove the heating element (item 19 plate D).
- Perform the above operations in reverse order to reassemble:

6 NOISE LEVELS

In compliance with the requirements dated 18 January 1991 concerning machine noise levels, it is hereby stated that this machine is a piece of technical working equipment that produces no noise, and that even in extreme cases it does not exceed the noise threshold of 70 dB (A).

7 LIST OF SPARE PARTS

Index of plates

Plate A Baking chamber assembly Modulo HI-TECH
Plate B Baking chamber assembly Amalfi HI-TECH
Plate C Baking chamber assembly Rialto HI-TECH
Plate D Leavening compartment assembly HI-TECH
Plate E Wiring diagram Modulo HI-TECH
Plate F Wiring diagram Amalfi HI-TECH
Plate G Wiring diagram Rialto B C HI-TECH
Plate H Wiring diagram Rialto D HI-TECH
Plate I Wiring diagram leavening compartment HI-TECH
Tab.L Electric diagram vapour aspiration hood.

INSTRUCTIONS FOR ORDERING SPARE PARTS

Orders for spare parts must contain the following information:
- Appliance type
- Appliance serial number
- Name of part
- Number required

TABLE DES MATIÈRES

01	SPECIFICATIONS TECHNIQUES	2
02	INSTALLATION	2
03	FONCTIONNEMENT	3
04	ENTRETIEN ORDINAIRE	5
05	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	5
06	BRUIT	6
07	LISTE DES PIECES DE RECHANGE	6

Remarque:
Ce catalogue a été rédigé pour la lecture en cinq langues : Italien, Anglais, Français, Allemand, Espagnol.

GARANTIE

Normes et réglementation

La garantie est limitée uniquement au remplacement franco usine de la pièce éventuellement cassée ou défectueuse, après constatation d'un vice de matière ou de fabrication. **Toute avarie éventuellement provoquée par le transport effectué par des tiers, par une installation et un entretien erronés, par négligence ou inattention lors de l'emploi ou encore en cas d'altération de la part de tiers, n'est pas sous garantie.**
En outre, les éléments suivants sont exclus de la garantie : verres, calotte, ampoules, plans réfractaires ainsi que tout autre élément sujet à usure et détérioration normale de l'installation et de tous ses accessoires, ainsi que la main-d'oeuvre nécessaire pour le remplacement de toute pièce étant éventuellement sous garantie.
La garantie est annulée si l'acheteur n'effectue pas les règlements et pour les produits éventuellement réparés, modifiés ou démontés même seulement en partie sans autorisation écrite préalable. Pour obtenir l'intervention technique en garantie, il faudra effectuer une demande par écrit au revendeur de la zone ou à la direction Commerciale.

ATTENTION !
Ce terme indique une situation de danger ; il sera employé chaque fois que la sécurité de l'opérateur est en danger.

REMARQUE:
- Ce terme indique qu'il faut agir avec prudence ; il est employé pour attirer l'attention sur les opérations ayant une importance vitale pour le fonctionnement correct et durable du four.

CHER CLIENT
Avant d'utiliser de ce four, veuillez lire le présent manuel.
Pour la sécurité de l'opérateur, les dispositifs du four doivent constamment être tenus en parfaite efficacité.
Cette brochure à pour but d'illustrer l'utilisation et l'entretien du four et l'opérateur a le devoir et la responsabilité de suivre les indications qu'elle contient.

ATTENTION !

1. **Les indications reportées ci-après concernent votre sécurité.**
2. **Lisez attentivement le présent manuel avant l'installation et l'emploi de ce four.**
3. **Conservez avec soin cette brochure pour chaque consultation ultérieure de la part des différents opérateurs.**
4. **L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié, conformément aux instructions fournies par le constructeur.**
5. **Ce four devra être destiné uniquement à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire la cuisson de pizzas ou produits alimentaires analogues. Tout autre emploi est à considérer comme étant impropre.**
6. **Ce four doit être utilisé uniquement par des personnes entraînées à l'utilisation.**
7. **Pour toute réparation éventuelle, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique autorisé par le fabricant ; demander l'emploi de pièces de rechange originales.**
8. **Le non-respect des prescriptions indiquées ci-dessus est susceptible de compromettre la sécurité de ce four.**
9. **En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, désactiver le four sans tenter de le réparer ou d'intervenir directement.**
10. **Si le four devait être vendu ou transféré à un autre propriétaire, ou en cas de déménagement suite auquel le four devait rester monté, s'assurer toujours que la brochure accompagne le four, de façon à ce qu'elle puisse être consultée par le nouveau propriétaire et/ou par l'installateur.**

1 SPECIFICATIONS TECHNIQUES

1.1 DESCRIPTION DU FOUR

Le four est constitué de plusieurs modules superposés :
- Hotte
- Chambre/s de cuisson
- Soubassement
- Tréteau ou étuve

Chaque module chambre de cuisson est totalement indépendant, a une régulation de température de type électronique, est doté d'un thermostat de sécurité, d'une porte à battant articulée en bas.
A l'intérieur, la chambre, selon les modèles, peut être faite entièrement en tôle, avec le plan de cuisson en réfractaire ou en tôle gaufrée.
Le tréteau est fait d'une structure d'acier et est doté de glissières porte-plateaux.
L'étuve est constituée d'une structure d'acier, avec des panneaux, et des glissières porte-plateaux et est dotée d'un thermostat pour le chauffage.

1.2 NORMES APPLIQUEES

Cette machine répond aux normes de sécurité :
IEC 801 - 2 Electrostatic discharge
IEC 801 - 4 Electrical fast transient/Burst requirements
IEC 801 - 5 Surge immunity requirements
IEC 1000 - 4 - 11 Voltage dips and interruptions
et est conforme à la Directive 89/336 CEE relative à la compatibilité électromagnétique.

1.3 POSTES DE TRAVAIL

Les installations sont programmées par l'opérateur sur les pupitres de commande situés sur la partie avant de la machine ; durant leur fonctionnement, elles doivent être surveillées.
Les portes d'accès aux installations sont situées sur la partie avant du four.

1.4 MODELES

Les modèles prévus sont :

PIZZERIAS ET PATISSERIES

1.5 DIMENSIONS ET POIDS (Voir Tab.)

1.5.1 MODULO HI-TECH
1.5.2 RIALTO HI-TECH
1.5.3 AMALFI HI-TECH

1.6 DONNEES TECHNIQUES (Voir Tab.)

1.7 IDENTIFICATION

Pour toute communication avec le producteur ou avec les centres d'assistance, citer le NUMERO DE SERIE du four, qui est situé sur la plaquette fixée comme la fig.1 le montre.

1.8 ETIQUETAGES

Le four est doté de plaquettes d'attention concernant la sécurité aux points montrés sur la figure 2.

1.9 ACCESSOIRES

Les fours sont dotées des accessoires suivants :

Modèle	Accessoires
MODULO H – RIALTO H (chambre cuisson)	vaporisateur
MODULO H – RIALTO H (étuve)	humidificateur
HOTTE	Canalisation
HOTTE	aspiration

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

Le four est expédié en principe montée sur des planches de bois. par des moyens de transport terrestre (Fig. 3)
Les pièces seules sont protégées par un film plastique ou par une boîte en carton.

2.2 DECHARGEMENT

NOTA : Au moment de la livraison, il est conseillé de contrôler l'état et la qualité de la machine.
Soulever les différentes parties du four (chambre de cuisson, étuve) aux points indiqués sur la figure 4 grâce aux crochets mousquetons avec un moyen de chargement normal (pont-roulant, grue, chariot élévateur etc.).

2.3 DETAILS AMBIANTS

Pour le bon fonctionnement du four, il est préférable que les valeurs ambiantes aient les limites suivantes :
Température de fonctionnement : +5°C÷+40°C
Humidité relative : 15%÷95%

2.4 POSITIONNEMENT, MONTAGE ET ESPACES D'ENTRETIEN

ATTENTION ! Durant le positionnement, le montage et l'installation doivent être respectées les prescriptions suivantes :
- **Lois et normes en vigueur relatives aux installations des appareillages électriques.**
- **Directives et déterminations de la société de distribution de l'électricité**
- **Règlements de bâtiment et contre les incendies des locaux**
- **Prescriptions en vigueur contre les accidents**
- **Déterminations en vigueur de l'Organisme d'Etat pour le Contrôle de la Qualité Electrique**

Enlever des panneaux externes du four la pellicule protectrice en la détachant lentement afin d'enlever totalement le collant.
Au cas où cela ne marcherait pas, enlever parfaitement les résidus de colle en utilisant du kérosène ou de l'essence.
Les modules seuls préchoisis pour la configuration du four doivent être superposés comme la figure 5 le montre, en insérant un pied de biche de référence pour chaque module dans les trous correspondants (détail A - fig.5).
De plus, le four est situé dans un endroit bien aéré à une distance minimale de 10 cm de la paroi latérale gauche et du fond, et à 50 cm de la paroi droite (Fig.6). Cette distance de 50 cm est indispensable pour garantir l'accès et l'acceptabilité dans le cas de travaux d'entretien.

2.5 CONNEXIONS

2.5.1 CONNEXION EVACUATION VAPEURS

ATTENTION ! La connexion d'évacuation des vapeurs doit être exécutée exclusivement par un personnel spécialisé.
Le tube pour l'évacuation des vapeurs se trouve à l'arrière du four (détail C - fig.7). Insérer l'anneau foré (détail B - fig.7) dans le tube d'évacuation des vapeurs et procéder à la connexion.
NOTE : **Il est conseillé de relier le tube d'évacuation des vapeurs avec un carneau ou avec l'extérieur grâce à un tube de diamètre de 150 mm minimum.**
Ce tube doit être inséré grâce à l'anneau (détail A - fig.7) à l'intérieur du conduit d'échappement du four. De plus, d'éventuels prolongements doivent être effectués de façon à ce que les tubes supérieurs entrent dans les inférieurs, comme ci-dessus pour la connexion précédente.
Si le conduit externe pour l'évacuation des vapeurs est très long, il est préférable d'appliquer à la base du tube d'évacuation des vapeurs un petit tube en plastique pour l'évacuation des condensats (détail D - fig.7). Cette dernière opération doit être exécutée avant la greffe du conduit.

2.5.2 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

ATTENTION ! Le branchement électrique doit être exclusivement effectué par un personnel qualifié selon les prescriptions de l'Organisme d'Etat pour le Contrôle de la Qualité Electrique en vigueur.
Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que le système de mise à la terre est réalisé en accord avec les normes européennes EN.
Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que l'interrupteur général de l'installation auquel le four doit être relié est en position "off".
La plaquette d'identification contient toutes les données nécessaires pour un branchement correct.

2.5.2.1 BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

ATTENTION ! Il est nécessaire d'installer pour chaque chambre de cuisson, un interrupteur général quadripolaire avec des fusibles ou un interrupteur automatique adapté aux valeurs reportées sur la plaquette, qui permettrait de défaire les branchements des installations du réseau.
NOTE : **Le dispositif choisi devrait se trouver à proximité des installations et se positionner dans un lieu facilement accessible.**
La chambre de cuisson est livrée avec la tension demandée indiquée sur la plaque d'identification (fig.1) et est normalement prévue pour une alimentation de V400 3N 50/60Hz ou V230 3 50/60Hz.
Pour effectuer le branchement électrique, bouger le couvercle de protection positionné sur le côté arrière de la chambre de cuisson (fig.8). Le câble de branchement doit être fourni par l'installateur.

Insérer dans le trou passe-câbles approprié (fig.9 Détail B) un câble de section adaptée (Voir données techniques) et le relier ensuite au bornier comme indiqué respectivement sur les fig. 10 et 11.
En outre ces appareillages doivent être compris dans le circuit du système équipotentiel, la borne prévue à cet effet se trouve derrière le four. Elle est marquée avec le symbole ⏚**.**
Une fois le raccord effectué, contrôler que la tension d'alimentation, lorsque le four est allumé, ne soit pas loin de la valeur nominale de ±10%.

2.5.2.2 BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE L'ETUVE

ATTENTION ! Il est nécessaire d'installer pour l'étuve, un interrupteur général bipolaire avec des fusibles ou un interrupteur automatique adapté aux valeurs indiquées sur la plaquette.
NOTE : **Le dispositif choisi devrait se trouver à proximité des installations et se positionner dans un lieu facilement accessible.**
L'étuve est livrée pour une tension de V230 1N 50/60 Hz comme la plaquette d'identification l'indique (fig.1)
Pour le branchement électrique, enlever le couvercle de protection situé sur le côté arrière de l'étuve à gauche (fig.12).
Le câble du branchement doit être mis à disposition par l'installateur. Insérer dans le trou passe-câbles approprié (Fig.13 détail B) un câble de section adaptée (Voir données techniques) et le relier ensuite au bornier comme indiqué sur la figure 14.
Une fois le raccord effectué, contrôler que la tension d'alimentation, lorsque le four est allumé, ne soit pas loin de la valeur nominale de ±10%.
ATTENTION ! Le câble flexible pour le raccord de la ligne électrique doit avoir des caractéristiques non inférieures au type avec isolant en caoutchouc HO7RN-F et doit avoir une section nominale adaptée à l'absorption maximale (voir données techniques).
ATTENTION ! Il est indispensable de relier correctement l'installation à la terre.
Ainsi, sur le bornier de connexion est placée la borne appropriée (Fig.10-11-14) avec le symbole auquel doit être correctement relié le fil de terre.
En outre ces appareillages doivent être compris dans le circuit du système équipotentiel, la borne prévue à telle raison se trouve derrière l'appareillage . Elle est marquée avec le symbole ⏚.

2.5.2.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE HOTTE ASPIRATION VAPEUR

ATTENTION ! Il est nécessaire d'installer pour la hotte, un interrupteur général bipolaire avec des fusibles ou un interrupteur automatique adapté aux valeurs indiquées sur la plaquette.
NOTE : **Le dispositif choisi devrait se trouver à proximité des installations et se positionner dans un lieu facilement accessible.**
La hotte est livrée pour une tension de V230 1N 50/60 Hz comme la plaquette d'identification l'indique (fig.1)
Une fois le raccord effectué, contrôler que la tension d'alimentation, lorsque le four est allumé, ne soit pas loin de la valeur nominale de ±10%.
ATTENTION ! Il est indispensable de relier correctement l'installation à la terre.

2.5.3 CONNEXION AU RESEAU HYDRAULIQUE (seulement pour les chambres de cuisson munies d'un moyen d'évacuation de vapeur)

Relier un tube de cuivre ou de fer à l'attache correspondante situé sur le conduit d'évacuation de vapeur positionné à l'arrière de la chambre de cuisson comme la figure 15 le montre.
NOTE : Le fabricant décline toute responsabilité lorsque les normes de prévention des accidents de travail indiquées ne sont pas respectées.

3 FONCTIONNEMENT

3.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE CONTRÔLE

ATTENTION ! Avant de commencer les phases de mise en marche et de programmation de la machine, il faut vérifier que :
- **toutes les opérations de branchement électrique et de mise à la terre soient effectuées correctement ;**
- **toutes les opérations de connexion d'évacuation des vapeurs aient été exécutées correctement.**

Toutes les opérations de contrôle doivent être exécutées par un personnel technique spécialisé agréé.

3.2 MISE EN MARCHE DE LA CHAMBRE DE CUISSON SANS ECHAPPEMENT DES VAPEURS

Sur le montant droit avant de la chambre de cuisson sont situés deux pupitres de commande comme la figure 17 le montre.
1. Interrupteur général (ON/OFF).
2. Thermostat de sécurité (Reset).
3. Régulateur de température (+ up/-down).
4. Afficheur de la température programmée (Set Point °C).
5. Régulation de la puissance ciel (ceiling).
6. Afficheur de la régulation de la puissance ciel.
7. Régulation de la puissance sole (floor).
8. Afficheur de la régulation de la puissance sole.
9. Touche marche/arrêt résistance.
10. Economiseur (economy).
11. Touche marche/arrêt chambre de cuisson (light).
12. Afficheur de la température interne de la chambre de cuisson.

NOTE : **L'équipement électronique permet une régulation plus précise et ponctuelle du four. Cependant, par sa nature, c'est un équipement plus délicat que le traditionnel.**
Pour une meilleure conservation, il est conseillé d'activer les touches du panneau électrique par une légère pression des doigts en évitant les coups de pression excessifs.

a) Allumer l'interrupteur général (Fig.17 détail 1) sur le pupitre supérieur : l'interrupteur et le panneau électronique au-dessous s'allument
b) Programmer la température de cuisson désirée en actionnant les boutons (Fig.17 détail 3). Cette valeur apparaît sur l'afficheur lumineux de droite (Fig.17 détail 4).
c) Réguler les valeurs de puissance sole (fig. 17 détail 5) et de la terre (fig.17 détail 7).
   Ces valeurs vont de 0 (puissance de déclenchement) à 9 (puissance maximale) et apparaissent respectivement sur les afficheurs lumineux (fig.17 détail 6) et (fig.17 détail 8).
   L'utilisation des résistances de ciel et sole est mise en évidence par un petit point rouge dans l'angle inférieur droit de l'afficheur (fig.17 détail 6) et (fig.17 détail 8).
   L'allumage ou non du point lumineux sont des led pour l'absorption ou la non absorption de puissance des résistances.
   La régulation séparée de la puissance ciel et sole a besoin de beaucoup d'élasticité dans l'utilisation du four afin de permettre la personnalisation de cuisson.
d) Activer l'alimentation de la chambre grâce à la touche d'allumage (Fig.17 détail 9) : dans l'angle supérieur droit une led rouge s'allume.
e) Quand la température interne de la chambre de cuisson (fig.17 détail 12) atteint la température programmée (4), l'alimentation se désactive et la led s'éteint (fig.17 détail 6 et fig.17 détail 8)
   Quand la température à l'intérieur de la chambre redescend (fig.17 détail 12), l'alimentation se remet en marche automatiquement et la led se rallume.
f) Le système de contrôle du four est muni d'un économiseur qui peut se mettre en marche automatiquement ou manuellement.

f.1) Déclenchement automatique de l'économiseur
Lorsque la somme des valeurs programmées pour la puissance ciel (fig.17 détail 6) et sole (fig.17 détail 8) est égale ou inférieure à 9, l'économiseur entre en fonction automatiquement et une led rouge s'allume en continu sur l'angle supérieur droit de la touche (fig.17 détail 10).
Cela signifie que les résistances ciel et sole ne sont jamais alimentées régulièrement et le four fonctionne avec une puissance réduite de moitié.
f.2) Activation manuelle de l'économiseur
Lorsque la somme des valeurs programmées pour la puissance ciel (fig.17 détail 6) et sole (fig.17 détail 8) est supérieure à 9, les résistances sont alimentées selon les valeurs définies.
Dans ce cas là, il est possible d'activer manuellement l'économiseur en appuyant sur la touche Economy (fig.17 détail 10).
La led rouge dans l'angle supérieur droit de la touche s'allumera et les valeurs définies pour le ciel (fig.17 détail 6) et sole (fig.17 détail 8) seront proportionnellement réduites aux valeurs programmées en les portant à une somme paire ou inférieure à 9. Le four fonctionnera ainsi avec une puissance réduite d'environ la moitié. Il suffit alors d'éteindre la touche Economy (fig.17 détail 10) à nouveau et l'économiseur se désenclenchera ; la led rouge s'éteint et les valeurs précédemment définies pour le ciel et sole seront à nouveau valables (fig. 17 détail 6) et (fig.21 détail 8).
Lorsque l'économiseur a déjà été inséré manuellement (la led rouge sur la touche 10 clignote) et que l'on intervient sur les boutons de régulation du ciel (fig.17 détail 5) et sole (fig.17 détail 7), l'économiseur redémarre à nouveau les valeurs automatiquement en reportant toujours la somme paire ou inférieure à 9.

En désactivant l'économiseur manuel les valeurs qui apparaîtront seront celles définies dans la dernière modification.
L'insertion manuelle de l'économiseur est extrêmement utile durant les moments de faible travail ou de pause, lorsque la puissance maximale n'est pas demandée mais qu'il faut maintenir le four à une certaine température de façon à ce qu'il soit prêt à être rapidement remis en état pour le travail habituel

g) La régulation de la température (fig.17 détail 4) de la chambre de cuisson est programmée à une température maximale de 450°C. Si ce seuil maximal est dépassé par erreur, le thermostat de sécurité se déclenche (fig.17 détail 2) ; il bloque le four et l'éteint.

Toutes les led du pupitre de commande inférieur commencent à s'allumer en signe d'alarme. Attendre que le four refroidisse.
Dévisser le couvercle du thermostat de sécurité (fig.17 détail 2), insérer un tournevis ou une tige fine à l'intérieur du trou et exercer une pression.
Le bouton présent à l'intérieur réarmera le thermostat ; le tableau inférieur arrêtera de clignoter et le four redémarrera normalement.
Replacer le couvercle de protection (fig.17 détail 2) sur le thermostat de sécurité ; éviter donc que cet instrument ne détériore et nuise au bon le fonctionnement du four.
ATTENTION ! Si une telle opération est effectuée encore à chaud sans attendre le refroidissement, le thermostat de sécurité manuel ne réactivera pas le four.
Si l'anomalie se répète, il est nécessaire de contacter le service d'assistance technique.

h) Le bouton "Light" (Fig.17 détail 11) sert à éteindre et allumer l'illumination à l'intérieur de la chambre de cuisson.
i) Pour éteindre le four, il suffit d'actionner l'interrupteur général (Fig.17 détail 1).

A l'allumage, le pupitre de commandes se présente dans l'état dans lequel il a été laissé la dernière fois qu'il a été éteint.

3.3 MISE EN MARCHE DE LA CHAMBRE DE CUISSON AVEC EVACUATION DES VAPEURS

Pour l'utilisation de la chambre de cuisson avec évacuation des vapeurs, toutes les instructions reportées ci-dessus dans le point 3.2 sont valables
Le pupitre de commandes électronique se distingue de 2 autres touches nécessaires pour l'utilisation de l'évacuation des vapeurs (fig.17):
- 13 touche d'allumage boiler vapeurs.
- 14 touche vapeurs (steam).

Après avoir exécuté les opérations a), b), c), d), reportées au point 3.2, pour utiliser l'évacuateur de vapeur, effectuer les opérations suivantes :

l) allumer le boiler de l'évacuateur en pressant la touche (fig.17 détail 13). La led lumineuse rouge s'allume ;
m) attendre que la led rouge lumineuse s'allume sur la touche steam (fig.17 détail 14). L'allumage de la led signifie que le boiler a atteint la température de fonctionnement en utilisant l'évacuateur de vapeurs
n) appuyer sur la touche (fig.17 détail 14) pendant quelques secondes afin d'obtenir une introduction de vapeur à l'intérieur de la chambre de cuisson.

3.4 EVACUATION DES VAPEURS

L'évacuation des vapeurs qui se forment à l'intérieur de la chambre de cuisson s'effectue en actionnant le pommeau situé sur le montant gauche avant du four (fig.16).
Avec le pommeau tiré vers l'extérieur (fig.16) le tube d'évacuation est ouvert, avec le pommeau poussé vers le four (fig.16) il est fermé.

3.5 MISE EN FONCTION DE L'ETUVE

Sur le montant droit avant de l'étuve, un pupitre de commandes y est fixé comme la figure 18 le montre.

1. Led lumineuse de l'étuve on/off
2. Interrupteur d'allumage et d'extinction de l'éclairage interne (light).
3. Thermostat d'allumage et de régulation.

a) Allumer l'étuve en tournant le thermostat (Fig.18 détail 4), la led s'allume alors (Fig.18 détail 2).
b) Programmer la température désirée jusqu'à un maximum de 65°C.
c) Pour éteindre l'étuve, mettre le thermostat à zéro (Fig.18 détail 3).

3.6 MISE EN FONCTION DE L'ETUVE AVEC HUMIDIFICATEUR

Sur le montant droit avant de l'étuve est situé un pupitre de commandes comme la figure 19 le montre.

1. Interrupteur ON/OFF de l'humidificateur
2. Led lumineuse de l'étuve on/off
3. Interrupteur d'allumage et d'extinction de l'éclairage interne (light).
4. Thermostat d'allumage et de régulation.

a) Allumer l'étuve en tournant le thermostat (fig.19 détail 4) ; la led s'allume (fig.19 détail 2).
b) Programmer la température désirée jusqu'à un maximum de 65°C.
c) Ajouter de l'eau dans la cuve de l'humidificateur à l'intérieur de l'étuve. L'eau doit atteindre un niveau de 2-3 cm au-dessus du niveau de la résistance.

NOTE : Se souvenir de remplir la cuve de l'humidificateur pour obtenir l'humidité, si possible avec de l'eau décalcifiée.

d) Appuyer sur l'interrupteur (fig.19 détail 1) afin d'activer la résistance de l'humidificateur.
e) Une fois la quantité d'humidité désirée à l'intérieur de l'étuve, éteindre l'interrupteur (fig.19 détail 1). Si plus d'humidité était désirée, réactiver le même interrupteur.
f) Pour éteindre les résistances de l'étuve, mettre le thermostat (fig.19 détail 4) à zéro.

3.7 MISE EN FONCTION DU DISTRIBUTEUR ELECTRONIQUE AVEC TEMPORISATEUR

Le pupitre de commandes électronique se différencie par l'ajout d'une touche (fig.17) : - 15 touche "Timer".
Le distributeur permet de programmer 3 temporisateurs de cuisson (compte à rebours), l'heure actuelle et l'heure d'allumage journalier (fig.17).

3.7.1 EMPLACEMENT DES 3 TEMPORISATEURS DE CUISSON

- En appuyant une fois sur la touche "Timer" (fig.17 détail 15) sur les afficheurs (fig.17 détail 4 et 12) "OFF 000" et un "1" seront écrits sur le afficheur ciel (fig.17 détail 6). Cela sert à indiquer que les touches "Up" et "down" (fig.17 détail 3) peuvent programmer le premier temps de cuisson en minutes.
- En appuyant à nouveau su la touche "Timer" (fig.17 détail 15) on peut voir le second temps de cuisson comme l'afficheur ciel l'indique (fig.17 détail 6), qu'il est possible de programmer comme ci-dessus.
- Une troisième pression permettra de programmer le troisième temps de cuisson.

3.7.2 PROGRAMMATION DE L'HEURE ACTUELLE

- En appuyant pour la quatrième fois sur la touche "Timer" (fig.17 détail 15) sur les afficheurs (fig.17 détail 4 et 12) s'affiche le message "h 00 00" (ou un générique horaires) qui sert à indiquer qu'il s'agit de l'heure courante : les deux premiers chiffres se réfèrent à l'heure, les seconds aux minutes.
- En appuyant sur le bouton "up" on programme l'heure actuelle, en appuyant sur "down" les minutes (fig.17 détail 3).

3.7.3 PROGRAMMATION DE L'HEURE D'ALLUMAGE

- En appuyant pour la cinquième fois sur "Timer" (fig.17 détail 15) sur les afficheurs (fig.17 détail 4 et 12) on voit écrit "o 00 00" (ou un générique horaire) ; les deux premiers chiffres se réfèrent à l'heure, les seconds aux minutes.
- En appuyant sur la touche "up" on programme l'heure d'allumage, en pressant "Down" les minutes (fig.17 détail 15).
- En appuyant pour la sixième fois sur "Timer" (fig.17 détail 8) on quitte de la fonction heure

NOTE : Si après être entrés dans la procédure de programmation rien d'autre n'arrive, après 10 secondes le distributeur sort automatiquement de cette fonction et sur les afficheurs (fig.17 détail 4 et 12), la température et le "set point" restent toujours visibles.

3.7.4 MISE EN CONTACT DU TEMPORISATEUR DE CUISSON

- Pour activer un des trois temporisateurs de cuisson, il faut entrer dans la fonction du temporisateur correspondante aux attentes et presser ensuite la touche "Marche/Arrêt" (fig.17 détail 9) en même temps que la touche "Timer"
  La led du temporisateur (fig.17 détail 15) commencera à clignoter en indiquant qu'il y a un temporisateur de cuisson en fonction.
- En pressant le bouton "Timer" (fig.17 détail 15) il est possible de voir quel temporisateur est en action et le temps restant.
- Le temps du temporisateur terminé, tous les afficheurs s'éteindront, la led du temporisateur s'allumera (fig.17 détail 15) et la sonnette commencera à retentir. Elle se remettra aux conditions normales en appuyant sur la touche "Timer"(fig.17 détail 15).

NOTE : Les temporisateurs de cuisson n'influencent pas la cuisson du four.

3.7.5 ACTIVATION DE L'HORLOGE POUR L'ALLUMAGE JOURNALIER PROGRAMME

- Pour activer l'allumeur programmé, il faut définir une température désirée et les valeurs du ciel et sole, il faut ensuite entrer dans la fonction de l'heure d'allumage (appuyer 5 fois sur la touche "Timer" fig.17 détail 15), vérifier l'heure d'allumage définie, presser ensuite la touche "Marche/Arrêt" (fig.17 détail 9) en même temps que la touche "Timer".
  La led du temporisateur (fig.17 détail 15) commence alors à clignoter pour indiquer que l'horloge d'allumage fonctionne : le four s'éteint et sur les afficheurs (fig.17 détail 4 et 12) reste visible l'heure d'allumage.
  Selon l'heure indiquée, le four s'allumera.
- Après avoir activé l'horloge d'allumage, en appuyant sur la touche "Timer" (fig.17 détail 15) la température et le set point sont visibles.

NOTE : **Pour désactiver l'horloge et l'heure d'allumage, avant que leur fonction ne soit terminée, il suffit d'appuyer sur la touche "Marche/Arrêt" (fig.17 détail 9) en même temps que la touche "Timer" (fig.17 détail 8).**

3.8 FERMETURE

- Eteindre les interrupteurs d'allumage général du four (fig.17 détail 1) et des étuves (fig.18 détail 3) (fig.19 détail 4) et de l'eventuel hotte aspiration vapeur.
- Ouvrir complètement le tube d'évacuation des vapeurs grâce au pommeau approprié (fig.16).
- Couper l'alimentation électrique en éteignant les interrupteurs généraux externes au four.

4 ENTRETIEN ORDINAIRE

4.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE SECURITE

ATTENTION ! Avant d'effectuer toute opération d'entretien, couper l'alimentation électrique en éteignant les interrupteurs installés à l'extérieur du four et/ou de l'étuve.
Toutes les précautions sont déterminées pour la bonne conservation du four et leur manque d'observation pourrait causer de sérieux dommages qui ne seraient pas compris dans la garantie.

4.2 NETTOYAGE

Nettoyer tous les jours les parties externes avec un chiffon sec. Pour le nettoyage, éviter l'utilisation de solvants, de produits détergents contenant des substances chlorées ou abrasives, de paillettes, de brosses ou de grattoir d'acier commun.
ATTENTION! Ne pas laver l'appareillage avec jet d'eau direct ou ayant de la pression.
Ne pas nettoyer les glaces trempées des portes lorsqu'elles sont encore chaudes
ATTENTION! Eliminer soigneusement chaque jour de la chambre de cuisson la graisse éventuelle ayant coulé lors de la cuisson car elle représente une cause de déflagrations possibles.
ATTENTION ! Il est interdit d'utiliser pour le nettoyage des chambres des détergents nuisibles à la santé.

5 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

5.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE SECURITE

ATTENTION ! Toutes les opérations d'entretien extraordinaire doivent être exécutées par un personnel technique spécialisé agréé.
Avant d'effectuer toute opération d'entretien, couper l'alimentation électrique en fermant les interrupteurs installés à l'extérieur du four et/ou de l'étuve après d'avoir deconnecté les câbles d'alimentation.
Toutes les précautions sont déterminées pour la bonne conservation du four et leur manque d'observation pourrait causer de graves dommages qui ne seraient pas compris dans la garantie.

5.2 SUBSTITUTION DE PARTIES DE LA CHAMBRE DE CUISSON

5.2.1 SUBSTITUTION DE LA LAMPE D'ECLAIRAGE

Les opérations du point 5.1 exécutées, la lampe d'éclairage de la chambre de cuisson se change à l'intérieur de la chambre de cuisson, en exécutant les opérations suivantes :

- Dévisser la calotte (fig.20 détail A) et changer la lampe (fig.20 détail B) et/ou la calotte.
- Revisser la calotte.

5.2.2 REMPLACEMENT DU PYROMETRE NUMERIQUE

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, pour le changement du pyromètre numérique de contrôle de cuisson, procéder comme suit :

- Dévisser les deux vis de fixation (tab.1 Modulo) (tab.2 Amalfi) (tab. 3 Rialto)
- Séparer les connecteurs du pyromètre.
- Remplacer le pyromètre (tab.1 Modulo) (tab.2 Amalfi) (tab. 3 Rialto).
- Exécuter les opérations inverses pour le remonter, en veillant de relier les connecteurs selon la juste polarité.

5.2.3 REMPLACEMENT DU THERMOCOUPLE

Une fois les opérations du 5.1 exécutées, pour le remplacement du thermocouple, procéder comme suit :

- Enlever le panneau latéral (détail 45 tab. A tab. C) (détail 43 tab. B) en dévissant les quatre vis de fixation
- Dévisser l'écrou de fixation du thermocouple.
- Séparer les deux câbles d'alimentation du thermocouple.
- Remplacer le thermocouple.
- Exécuter les opérations inverses pour le remonter, en faisant attention de relier les connecteurs selon la juste polarité.

5.2.4 REMPLACEMENT DU TRANSFORMATEUR

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le transformateur, procéder comme suit :

- Enlever le panneau latéral (détail 43 tab.1 tab. C) (détail 41 tab. B) en dévissant les quatre vis de fixation
- Séparer électriquement le transformateur.
- Remplacer le transformateur.
- Exécuter les opérations inverses pour le remonter l'ensemble.

5.2.5 REMPLACEMENT DU VERRE TREMPE (Rialto)

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour le remplacement du verre trempé, procéder comme suit :

- Abaisser la porte avant et enlever les vis de fixation arrières (détail 3 tab. C)
- Enlever le panneau arrière (détail 1 tab. C).
- Enlever le joint arrière (détail 2 tab. C)
- Remplacer le verre trempé en l'enlevant de la partie avant (détail 4 tab. C).
- Remplacer les deux joints avant et arrière (détail 3 tab.1).
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.2.6 REMPLACEMENT DU VERRE TREMPE (Amalfi et Modulo)

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour le remplacement du verre trempé, procéder comme suit :

- Enlever les vis de fixation avant
- Enlever le panneau avant (détail 19 tab. A-B).
- Enlever le joint avant (détail 17 tab. A-B)
- Remplacer le verre trempé en l'enlevant de la partie avant.
- Remplacer les joints avant et arrière.
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble

5.2.7 REMPLACEMENT DU RESSORT DE LA POIGNEE

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour le remplacement du ressort à poignée, procéder comme suit :

- Enlever le panneau latéral gauche (détail 29 tab. A) en dévissant les quatre vis de fixation
- Séparer le ressort (détail 11 tab. A) en dévissant les deux écrous de fixation.
- Remplacer le ressort, en graduant la tension de ce ressort grâce aux deux écrous.
- Exécuter les opérations inverses pour remonter le panneau.

5.2.8 REMPLACEMENT DU RESSORT DE LA POIGNEE (RIALTO)

Pour remplacer le ressort de la poignée, procéder comme suit :

- Dévisser les vis (tab. C) du pyromètre numérique.
- Dévisser les vis de la boite du pyromètre numérique (tab. C)
- Dévisser les vis (tab. C) du panneau latéral droit.
- Lever la laine de verre.
- Dévisser l'écrou (détail 69 tab. C) de fixation du ressort.
- Remplacer le ressort (détail 68 tab. C).
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.2.9 SUBSTITUTION DU PLAN REFRACTAIRE (MODULO - RIALTO)

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le plan réfractaire, procéder comme suit :

- Ouvrir la porte avant (détail 1 tab. C).
- Soulever le plan réfractaire (détail 55 tab. A) en exerçant une pression avec un tournevis.
- Remplacer le plan réfractaire.

5.2.10 SUBSTITUTION DU THERMOSTAT DE SECURITE

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le thermostat de sécurité, procéder comme suit :
- Dévisser les deux vis de fixation (détail 33 tab. C) (détail 32 tab. B Amalfi)
- Séparer les faston du thermostat.
- Enlever le panneau latéral droit en dévissant les quatre vis de fixation
- Enlever le capteur du thermostat, placé à l'intérieur de la laine de verre isolante, en enlevant avec une lame la partie de laine de verre en question
- Remplacer le thermostat (détail 33 tab. C) (détail 32 tab. A Amalfi) avec le capteur relatif et la partie de laine de verre usée si nécessaire.
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.3 REMPLACEMENT DE PARTIES DE L'ETUVE

5.3.1 REMPLACEMENT DE LA LAMPE D'ECLAIRAGE

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, la lampe d'éclairage et/ou la calotte se remplacent à l'intérieur de l'étuve, en exécutant les opérations suivantes :
- Dévisser la calotte (fig.20 détail A) et remplacer l'ampoule (fig.20détail B) et/ou la calotte.
- Revisser la calotte.

5.3.2 REMPLACEMENT DU POMMEAU DE LA PORTE

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le pommeau, procéder comme suit :
- Ouvrir les portes de l'étuve (tab. D) ;
- Enlever le bouchon (détail 12 tab. D).
- Dévisser l'écrou de fixation interne du pommeau (tab. D) ;
- Remplacer le pommeau (détail 2 tab. D) en revissant l'écrou de fixation.

5.3.3 REMPLACEMENT DU THERMOSTAT

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le thermostat de sécurité, procéder comme suit :
- Enlever les vis de fixation (tab. D) du tableau.
- Séparer les faston du thermostat.
- Enlever la poignée (détail 5 tab. D) du thermostat ;
- Dévisser l'embout de fixation (tab. D) du thermostat.
- Enlever le capteur du thermostat placé à l'intérieur de l'étuve.
- Remplacer le thermostat (détail 7 tab. D) avec le capteur relatif.
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.3.4 REMPLACEMENT DU CLIQUET AIMANTE

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer le cliquet aimanté, procéder comme suit :
- Ouvrir les portes de l'étuve (tab. D) ;
- Enlever l'anneau seeger d'étanchéité (tab. D) ;
- Remplacer le cliquet aimanté (détail 15 tab. D).

5.3.5 REMPLACEMENT DE LA POIGNÉE DU THERMOSTAT ET DE L'EMBOUT

Une fois les opérations du point 5.1 exécutées, la poignée du thermostat et/ou l'embout correspondant se remplacent à l'extérieur de l'étuve, en exécutant les opérations suivantes:
- Enlever la poignée (détail 5 tab. D) du thermostat fixée à pression;
- Dévisser l'embout de fixation (détail 6 tab. D).
- Remplacer l'embout et/ou la poignée.

5.3.6 REMPLACEMENT DE LA LED JAUNE LUMINEUSE ET/OU DE L'INTERRUPTEUR LUMIERE

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer la led jaune lumineuse et/ou l'interrupteur lumière, procéder comme suit :
- Enlever les vis de fixation (tab. D) du pupitre.
- Séparer les faston de la led lumineuse jaune et/ou de l'interrupteur lumière ;
- Remplacer la led lumineuse jaune (détail 3 tab. D) ;
- Remplacer l'interrupteur lumière (détail 4 tab. D) ;
- Exécuter les opérations inverses pour remonter l'ensemble.

5.3.7 REMPLACEMENT DES RESISTANCES

Les opérations du point 5.1 exécutées, pour remplacer les résistances, procéder de la manière suivante :
- Dévisser les vis de fixation (tab. D) du pupitre ;
- Séparer les fils d'alimentation des résistances (détail 16 tab. D)
- Enlever les résistances (tab. D) ;
- Exécuter les opérations inverses pour remonter les neuvelles.

5.4 REMPLACEMENT PARTIES DE L'ETUVE AVEC HUMIDIFICATEUR

5.4.1 REMPLACEMENT DE RESISTANCE DE LA CUVE

Pour le remplacement de la résistance de la cuve, procéder comme suit:
- Dévisser les vis de fixation (tab. 4) ;
- Séparer les fils d'alimentation de la résistance (détail 19 tab. D)
- Enlever la résistance (détail 19 tab. D) ;
- Exécuter les opérations inverses pour remonter la nouvelle.

6 BRUIT

En ce qui concerne la législation du 18 janvier 1991 sur le bruit des machines, il est dit que cet appareil est un moyen technique de travail qui ne provoque aucun bruit ou qui dans certains cas exceptionnels dépasse le seuil de 70 dB (A).

7 LISTE DES PIECES DE RECHANGE

Table des matières des planches

Tab.A Ensemble chambre de cuisson Modulo HI-TECH
Tab.B Ensemble chambre de cuisson Amalfi HI-TECH
Tab.C Ensemble chambre de cuisson Rialto HI-TECH
Tab.D Ensemble étuve HI-TECH
Tab.E Schéma électrique Modulo HI-TECH
Tab.F Schéma électrique Amalfi HI-TECH
Tab.G Schéma électrique Rialto B C HI-TECH
Tab.H Schéma électrique Rialto D HI-TECH
Tab.I Schéma électrique étuve HI-TECH
Tab.L Schéma électrique hotte aspiration vapeur

INSTRUCTION POUR COMMANDER LES PIECES DE RECHANGE

Les commandes pour les pièces de rechange doivent contenir les indications suivantes :
- Type de la machine
- Numéro de la planche
- Numéro de référence de la pièce
- Quantité demandée

INHALTSVERZEICHNIS

01	TECHNISCHE ANGABEN	2
02	INSTALLATION	2
03	BETRIEB	3
04	WARTUNG	5
05	AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	5
06	LÄRMBELASTUNG	6
07	ERSATZTEILKATALOG	6

Hinweis:
Der vorliegende Katalog ist in fünf Sprachen abgefasst: Italienisch, Englisch, Französisch, Deutsch und Spanisch.

GARANTIE
Bedingungen und Vorschriften

Die Garantieleistung ist ausschließlich auf den Ersatz jener Teile beschränkt, die festgestellte Material- oder Konstruktionsfehler aufweisen. Der Versand der Teile erfolgt frei Werk. **Es besteht kein Anspruch auf Garantie für Schäden, die beim Transport durch Dritte, durch fehlerhafte Montage, mangelhafte Wartung, unsachgemäße oder nachlässige Benutzung, sowie durch Änderungen des Ofens seitens Dritter bewirkt sind. Ferner sind von Garantieleistungen ausgeschlossen: Scheiben, Lampenschutzgläser, Lampen, normalem Verschleiß ausgesetzte Anlagen- und Zubehörteile, sowie die Arbeitskosten für den Ersatz von Teilen in Garantie**.
Die Garantie verfällt bei Produkten, die ohne vorherige schriftliche Genehmigung repariert, geändert oder auch nur teilweise demontiert wurden bzw. wenn den Käufer seinen Zahlungspflichten nicht nachkommt. Zwecks Inanspruchnahme des technischen Kundendienstes in der Garantiezeit, muss eine schriftliche Anfrage an den lokalen Vertragshändler oder die Verkaufsleitung erfolgen.

ACHTUNG!
Wichtige Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Gefahrensituationen für den Benutzer.

MERKE:
- Hiermit wird die Aufmerksamkeit auf Arbeitsgänge gelenkt, die für die einwandfreie Funktion und lange Lebensdauer des Gerätes von wesentlicher Bedeutung sind.

WERTER KUNDE
Lesen Sie bitte das vorliegende Handbuch vor der Verwendung des Ofens aufmerksam durch.
Die Einrichtungen des Ofens sind aus Sicherheitsgründen stets auf einwandfreie Funktionstüchtigkeit zu überprüfen.
Dieses Handbuch soll den Benutzer über die ordnungsgemäße Bedienung und Wartung des Ofens aufklären; die Anweisungen des Handbuchs sind unbedingt zu befolgen.

ACHTUNG!

1. **Die folgenden Regeln dienen zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit.**
2. **Lesen Sie sie bitte vor Montage und Verwendung des Ofens genau durch.**
3. **Dieses Handbuch ist stets griffbereit aufzubewahren, damit es vom Bedienungspersonal jederzeit nachgeschlagen werden kann.**
4. **Die Installation ist durch Fachpersonal gemäß den Anweisungen des Herstellers auszuführen.**
5. **Dieses Gerät dient ausschließlich zum Backen von Pizza oder ähnlichen Nahrungsmitteln. Jeder andere Einsatz ist als bestimmungsfremd zu betrachten.**
6. **Der Ofen darf ausschließlich von eigens dazu geschultem Personal verwendet werden.**
7. **Für etwaige Reparaturarbeiten ist ausschließlich eine Vertragswerkstatt des Herstellers zu Hilfe zu ziehen; für den Austausch von Teilen sind Original-Ersatzteile anzufordern.**
8. **Die Nichtbeachtung der obigen Hinweise kann die Betriebssicherheit des Gerätes beeinträchtigen.**
9. **Bei Auftreten von Defekten und/oder Betriebsstörungen ist das Gerät abzuschalten; auf keinen Fall eigenmächtige Reparatureingriffe vornehmen.**
10. **Im Falle des Verkaufes oder Abtretens des Gerätes ist das Handbuch stets dem neuen Besitzer auszuhändigen, oder aber dem Installateur/Eigentümer, wenn man übersiedelt und das Gerät installiert bleiben soll.**

1 TECHNISCHE ANGABEN

1.1 BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Das Gerät besteht aus mehreren übereinanderliegenden Modulen:
- Dunstabzug
- Backofen/Backöfen
- Boden
- Gestell oder Gärschrank

Jedes Backofenmodul ist vollkommen unabhängig und verfügt über einen elektronischen Temperaturregler, ein Sicherheitsthermostat bzw. eine Klapptür.
Innen kann der Ofen, je nach Modell, ganz aus Blech sein, die Kochplatte aus Schamotte oder aus bossiertem Blech.
Das Gestell besteht aus einer Stahlstruktur und ist mit Backformhalterungen ausgestattet.
Der Gärschrank besteht aus einer Stahlstruktur, ist getäfelt, verfügt über Backformhalterungen und ein Heizthermostat.

1.2 ANGEWANDTE NORMEN

Dieses Gerät entspricht folgenden Normen:
IEC 801 - 2 Electrostatic discharge
IEC 801 - 4 Electrical fast transient/Burst requirements
IEC 801 - 5 Surge immunity requirements
IEC 1000 - 4 - 11 Voltage dips and interruptions
sowie der EWG-Richtlinie 89/336 hinsichtlich der elektromagnetischen Kompatibilität.

1.3 ARBEITSSTELLEN

Die Geräte werden vom Bediener auf den Schalttafeln programmiert.
Diese Schalttafeln befinden sich an der Vorderseite des Gerätes und müssen während der
Arbeit überwacht werden. Die Gerätetüren befinden sich an der Vorderseite der Maschine.

1.4 MODELLE

Folgende Modelle sind verfügbar:

PIZZERIA UND KONDITOREI

1.5 AUSSENMASSE UND GEWICHTE (siehe Tab.)

1.5.1 MODULO HI-TECH
1.5.2 RIALTO HI-TECH
1.5.3 AMALFI HI-TECH

1.6 TECHNISCHE DATEN (siehe Tab.)

1.7 IDENTIFIZIERUNG

Bei jeder Mitteilung an den Hersteller oder die Kundendienstzentren ist die SERIENNUMMER des Gerätes anzugeben; sie ist auf dem Geräteschild gemäß Abb. 1 zu finden.

1.8 ETIKETTEN

Die Maschine hat Vorsicht-Etiketten an den in Abb.2 angegebenen Punkten.

1.9 ZUBEHÖR

Die Maschine ist mit den folgenden Zubehörteilen ausgestattet:

Modell	Zubehör
MODULO H – RIALTO H (Backofen)	Verdampfer
MODULO H – RIALTO H (Gärschrank)	Luftbefeuchter
Dunstabzug	Kanalisierung
Dunstabzug	Dunstabzugsmotor

2 INSTALLATION

2.1 TRANSPORT

Die Maschine wird normalerweise montiert und auf einem Holzuntergestell auf dem Landweg transportiert (Abb. 3).
Die Einzelteile werden von einem Plastikbelag oder von Pappschachteln geschützt.

2.2 ABLADEN

HINWEIS! Wir empfehlen, bei Empfangnahme den Zustand und die Qualität des Gerätes zu kontrollieren.
Die Maschinenteile (Backofen, Gärschrank) müssen an den in Abb. 4 angegebenen Punkten mit Karabinerhaken und einem üblicherweise verwendeten Transportmittel angehoben werden (Gerüstwagen, Kran, Gabelstapler usw.).

2.3 UMWELTBEDINGUNGEN

Für eine einwandfreie Funktion des Gerätes sollten die Umweltbedingungen folgenden Werten entsprechen:
Betriebstemperatur: +°5 C - +°40C
relative Feuchtigkeit: 15% - 95%

2.4 POSITIONIERUNG, MONTAGE UND RAUMBEDARF FÜR WARTUNGEN

ACHTUNG! Bei Positionierung, Montage und Installation sind folgende Vorschriften zu beachten:
- **Gesetze und gültige Normen hinsichtlich der Installation von Elektrogeräten.**
- **Richtlinien und Bestimmungen der Elektrizitätsgesellschaft.**
- **Lokale Bau- und Brandschutzordnung.**
- **Gültige Unfallverhütungsvorschriften.**
- **Gültige CEI-Bestimmungen.**

Die Schützfolie langsam von der Ofenaußenseite abziehen, um den Kleber zu entfernen.
Sollten Kleberreste zurückbleiben, müssen diese mit Hilfe von Kerosen oder Benzin entfernt werden.
Die Einzelteile müssen beim Zusammenbau des Ofens, wie in Abbildung 5 gezeigt, übereinander gestellt werden, wobei die Füße der einzelnen Module in den Sitz des unteren Elements eingeführt werden müssen (Detail A - Abb.5).
Der Ofen muss an einem gut belüfteten Ort aufgestellt werden, wobei ein Mindestabstand von 10 cm zur linken, seitlichen Wand und zur Rückwand bzw. von 50 cm zur rechten Wand eingehalten werden muss (Abb.6). Ein Abstand von 50 cm ist für einen problemlosen Zugriff bei Wartungsarbeiten unerlässlich.

2.5 ANSCHLÜSSE

2.5.1 ANSCHLUSS ABDAMPFLEITUNG

ACHTUNG! Der Anschluss der Abdampfleitung darf ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden.
Das Rohr zum Ableiten der Dämpfe befindet sich auf der Rückseite des Ofens (Detail C - Abb.7). Den gelochten Ring (Detail B - Abb.7) beim Abdampf einfügen und den Anschluss vornehmen.
MERKE: wir empfehlen , die Abdampfleitung anhand eines Rohrs mit einem Mindestdurchmesser von 150 mm an den Rauchkanal oder die Außenrohrleitung anzuschließen.
Dieses Rohr (Detail A - Abb.7) wird mit dem Ring in das Innere der Abluftleitung des Ofens eingeführt. Eventuelle Verlängerungen müssen so beschaffen sein, dass das obere Rohr in das untere eingeführt wird (wie eben beschrieben).
Ist die Außenrohrleitung zum Ableiten der Dämpfe sehr lang, sollte beim Ansatz der Abdampfleitung ein kleiner Plastikschlauch zum Ableiten des Kondenswassers angebracht werden (Detail D - Abb.7), wobei dies vor Anschluss der Leitung durchzuführen ist.

2.5.2 ELEKTROANSCHLUSS

ACHTUNG! Der Elektroanschluss darf ausschließlich von Fachpersonal und unter Beachtung der gültigen CEI-Vorschriften durchgeführt werden.
Vor Anschluss muss geprüft werden, ob die Erdungsanlage den EN-Normen entspricht.
Bevor mit dem Anschlussverfahren begonnen wird, ist zu prüfen, ob der Hauptschalter der Anlage, an die der Ofen angeschlossen wird, auf "off" gestellt ist.
Das Maschinenschild enthält alle Daten, die für einen korrekten Anschluss notwendig sind.

2.5.2.1 ELEKTROANSCHLUSS BACKKAMMER

ACHTUNG! Für jedes einzelne Backelement muss ein vierpoliger Hauptschalter mit Sicherungen oder ein Selbstausschalter installiert werden, der für die auf dem Maschinenschild angegebenen Werte geeignet ist und eine Unterbrechung der Stromzufuhr der einzelnen Geräte ermöglicht.
MERKE: diese Vorrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Gerätes und an leicht zugänglichem Ort positioniert werden.
Die Backkammer wird mit der gewünschten Spannung geliefert (auf dem Maschinenschild ersichtlich) (Abb.1) und beträgt normalerweise V400 3N 50/60Hz oder V230 3 50/60Hz.
Zwecks Elektroanschluss muss der Schutzdeckel auf der Rückseite der Backkammer (Abb.8) abgenommen werden. Das Anschlusskabel muss vom Installateur geliefert werden.
Das Kabel mit geeignetem Querschnitt durch die Kabelführung (Teil B - Abb.9) ziehen (siehe Technische Daten) und beim Klemmenbrett anschließen (siehe Abb. 10 und 11).

Ferner müssen diese Geräte in den Kreis des Äquipotentialsystems eingeschlossen werden; die für diesen Zweck vorgesehene Klemme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.

Sie ist durch das Symbol ⏚ gekennzeichnet.

Nach erfolgtem Anschluss bei laufendem Gerät prüfen, dass die Speisespannung um nicht mehr als ±10% vom Nennwert abweicht.

2.5.2.2 ELEKTROANSCHLUSS GÄRSCHRANK

ACHTUNG! Für den Gärschrank muss ein zweipoliger Hauptschalter mit Sicherungen oder ein Selbstausschalter installiert werden, der für die auf dem Maschinenschild angegebenen Werte geeignet ist.

ANM.: diese Vorrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Gerätes und an leicht zugänglichem Ort positioniert werden.

Der Gärschrank wird mit einer Spannung von V230 1N 50/60 Hz geliefert, wie auch auf dem seitlichen Maschinenschild ersichtlich ist (Abb.1).

Zwecks Elektroanschluss ist der Schutzdeckel auf der Rückseite der Zelle abzunehmen (Abb.12).

Das Anschlusskabel muss vom Installateur geliefert werden.

Das Kabel mit geeignetem Querschnitt durch die Kabelführung (Teil B - Abb.13) ziehen (siehe Technische Daten) und beim Klemmenbrett anschließen (siehe Abb. 14).

Nach erfolgtem Anschluss bei laufendem Gerät prüfen, dass die Speisespannung um nicht mehr als ±10% vom Nennwert abweicht.

ACHTUNG! Das biegsame Kabel zum Anschluss an die elektrische Leitung muss Eigenschaften aufweisen, die nicht unter denen eines Kabels mit Gummiisolierung HO7RN-F liegen dürfen und muss einen Nennquerschnitt haben, der für die Bedarfsspitze (siehe Technische Daten) geeignet ist.

ACHTUNG! Das Gerät muss unbedingt über einen korrekten Erdanschluss verfügen.

Zu diesem Zweck ist auf dem Anschluss-Klemmenbrett eine Klemme mit entsprechendem Symbol vorhanden (Abb. 10-11-14), an welcher der Erdleiter angeschlossen werden muss.

Ferner müssen diese Geräte in den Kreis des Äquipotentialsystems eingeschlossen werden; die für diesen Zweck vorgesehene Klemme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.

Sie ist durch das Symbol ⏚ gekennzeichnet.

2.5.2.3 ELEKTROANSCHLUSS VON HAUBE MIT DUNSTABZUGSMOTOR

ACHTUNG! Für die haube muss ein zweipoliger Hauptschalter mit Sicherungen oder ein Selbstausschalter installiert werden, der für die auf dem Maschinenschild angegebenen Werte geeignet ist.

ANM.: diese Vorrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Gerätes und an leicht zugänglichem Ort positioniert werden.

Der Gärschrank wird mit einer Spannung von V230 1N 50/60 Hz geliefert, wie auch auf dem seitlichen Maschinenschild ersichtlich ist (Abb.1).

Nach erfolgtem Anschluss bei laufendem Gerät prüfen, dass die Speisespannung um nicht mehr als ±10% vom Nennwert abweicht.

ACHTUNG! Das Gerät muss unbedingt über einen korrekten Erdanschluss verfügen.

2.5.3. ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ (nur für Backöfen, die mit Verdampfer ausgestattet sind)

Ein Kupfer- oder Eisenrohr beim entsprechenden Gewindeanschluss auf der Rückseite des Backofens anschließen (siehe Abb. 15).

ANMERKUNG: der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung, falls die zuvor genannten Unfallverhütungsvorschriften nicht eingehalten werden.

3 BETRIEB

3.1 EINLEITENDE KONTROLLMASSNAHMEN

ACHTUNG!

Vor Inbetriebnahme und Programmierung des Gerätes ist zu prüfen, ob:

- **der Elektroanschluss und die Erdung ordnungsgemäß durchgeführt wurden;**
- **der Anschluss und die Abdampfleitung ordnungsgemäß durchgeführt wurden.**

Alle Kontrollarbeiten müssen von Fachpersonal mit vorschriftsmäßiger Lizenz durchgeführt werden.

3.2 INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS OHNE VERDAMPFER

Auf dem rechten vorderen Ständer des Backofens befindet sich das Bedienfeld (siehe Abbildung 17).

1. Hauptschalter (ON/OFF)
2. Sicherheitsthermostat (Reset)
3. Temperaturregler (+up/-down)
4. Display zur Anzeige der eingestellten Temperatur (Set Point°C)
5. Leistungsregler für die Decke (Ceiling)
6. Display zur Reglung der Deckenleistung
7. Leistungsregler für die Bodenplatte (Floor)
8. Display zur Regelung der Leistung auf der Bodenplatte
9. Einschalt- und Ausschalttaste Widerstände (Start/Stop)
10. Sparanlage (Economy)
11. Einschalt- und Ausschalttaste des Backofens (Light)
12. Display zur Anzeige der Temperatur im Backofeninneren

HINWEISE! Diese elektronische Ausrüstung ermöglicht eine genauere Regulierung des Ofens, ist aber im Vergleich zu traditionellen Ausrüstungen empfindlicher. Um eine einwandfreie Funktion der Elektronik zu gewährleisten, empfehlen wir, die Tasten auf dem Steuerpaneel nur leicht zu betätigen und übermäßigen Druck oder Schläge zu vermeiden.

a) Den Hauptschalter (Abb. 17 Detail 1) auf der oberen Schalttafel einschalten; der Schalter und das Steuerpaneel darunter leuchten auf

b) Mit Hilfe der Tasten (Abb. 17 Detail 3) die gewünschte Backtemperatur einstellen. Dieser Wert wird auf dem rechten Display angezeigt (Abb. 17 Detail 4).

c) Die Leistung für Decke (Abb. 17 Detail 5) und Boden einstellen (Abb. 17 Detail 7); Werte zwischen 0 (keine Leistung) und 9 (maximale Leistung) sind möglich; sie werden auf den Displays angezeigt (Abb. 17 Detail 6) (Abb. 17 Detail 8).

Die Funktion der Widerstände an der Decke und am Boden wird durch einen roten Punkt in der rechten unteren Displayecke angezeigt (Abb. 17 Detail 6) (Abb. 17 Detail 8). Das Ein- und Ausschalten dieser punktförmigen Led zeigt an, ob Strom von den Widerständen aufgenommen wird oder nicht.

Die getrennte Einstellung von Decke und Boden ermöglicht einen individuellen Einsatz des Ofens und folglich einen spezifischen Backvorgang.

d) Den Ofen mit Hilfe der Einschalttaste (Abb. 17 Detail 9) mit Strom versorgen: in der rechten oberen Ecke leuchtet eine rote Led auf.

e) Wenn die Backkammer (Abb. 17 Detail 12) die programmierte Temperatur erreicht hat (4), wird die Speisung unterbrochen und die rote Led erlischt (Abb. 17 Detail 6 und Abb. 17 Detail 8).

Sinkt die Temperatur (Abb. 17 Detail 12), kommt es automatisch zum Aufheizen und die Led leuchtet wieder auf.

f) Das Steuersystem des Ofens ist mit einer Sparanlage ausgestattet, die automatisch oder manuell aktiviert werden kann.

f.1) Automatische Einschaltung der Sparanlage

Wenn die Summe der für die Deckenleistung (Abb. 17 Detail 6) und Bodenleistung (Abb. 17 Detail 8) festgelegten Werte gleich oder geringer als 9 ist, schaltet sich der Sparer automatisch ein und es leuchtet eine rote Leuchtdiode in der rechten oberen Ecke der Taste (Abb. 17 Detail 10) auf.

Dies bedeutet, dass die Decken- und Bodenwiderstände nie gleichzeitig gespeist werden, und folglich wird der Ofen nur mit halber Leistung betrieben.

f.2) Manuelle Einschaltung des Sparanlage

Wenn die Summe der für die Deckenleistung (Abb. 17 Detail 6) und Bodenleistung (Abb. 17 Detail 8) festgelegten Werte höher als 9 ist, werden die Widerstände je nach ihren eingestellten Werten gespeist. In diesem Fall kann die Sparanlage mit Hilfe der Taste Economy (Abb. 17 Detail 10) manuell aktiviert werden.

Die rote Leuchtdiode in der oberen rechten Ecke der Taste blinkt und die eingestellten Decken- (Abb. 17 Detail 6) und Bodenleistungen (Abb. 17 Detail 8) werden proportional auf die eingestellten Werte reduziert, bis sie gleich oder geringer als 9 sind. Der Ofen wird somit nur mit halber Leistung betrieben. Um die Sparanlage auszuschalten, genügt es, die Taste Economy (Abb. 17 Detail 10) nochmals zu betätigen; die rote Leuchtdiode schaltet sich aus, und es gelten wieder die zuvor eingestellten Werte für die Decken- (Abb. 17 Detail 6) und Bodenleistungen (Abb. 21 Detail 8). Wenn die Sparanlage manuell aktiviert wurde (die rote Leuchtdiode auf Taste 10 blinkt) und die Reglerknöpfe der Decke (Abb. 17 Detail 5) und des Bodens (Abb. 17 Detail 7) betätigt werden, schaltet die Sparanlage die Werte automatisch auf gleich oder weniger als 9.

Wird die Sparanlage manuell ausgeschaltet, tauchen die zuletzt eingestellten Werte wieder auf.

Eine manuelle Einschaltung des Sparers ist besonders dann nützlich, wenn man wenig Arbeit hat oder Pausen einlegt, wenn keine Höchstleistungen erforderlich sind oder eine bestimmte Ofentemperatur aufrechterhalten werden soll, um dann schnellstmöglicht die Arbeitstemperatur zu erreichen.

g) Die Temperaturregelung (Abb. 17 Detail 4) des Backofens ist auf maximal 450°C fixiert. Sobald diese Grenze überschritten wird, greift

der Sicherheitsthermostat ein (Abb. 17 Detail 2), der den Betrieb des Ofens unterbricht, indem er ihn ausschaltet.
Alle Leuchtdioden der Kontrolltafel blinken und zeigen den Alarm an. Warten, bis der Ofen abkühlt.
Den Deckel des Sicherheitsthermostats abschrauben (Abb. 17 Detail 2), einen Schraubenzieher oder einen dünnen Stab in die Öffnung einführen und Druck ausüben.
Das Druckknöpfchen im Inneren stellt den Betrieb wieder her, das untere Bedienungsfeld hört auf zu blinken und der Ofen funktioniert wieder ordnungsgemäß. Den Schutzdeckel wieder auf dem Sicherheitsthermostat anbringen (Abb. 17 Detail 2), damit Schäden vermieden werden, die die Funktion des Ofens beeinträchtigen könnten.
ACHTUNG! Wird vor diesem Vorgang das Abkühlen des Ofens nicht abgewartet, kann der Sicherheitsthermostat nicht rückgesetzt werden.
Sollte sich die Störung wiederholen, muss der Kundendienst zugezogen werden.

h) Die "Light" Taste (Abb. 17 Detail 11) dient zum Ein- und Ausschalten der Ofeninnenbeleuchtung.
i) Der Ofen wird mit Hilfe des Hauptschalters (Abb. 17 Detail 1) ausgeschaltet.

Beim Wiedereinschalten des Ofens erscheinen die Werte, die beim Ausschalten gültig waren.

3.3 INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS MIT VERDAMPFER

Für den Betrieb des Backofens mit Verdampfer gelten die unter Punkt 3.2 gegebenen Anweisungen.
Das Steuerpaneel verfügt über zwei zusätzliche Tasten, die für den Verdampfer dienen (Abb. 17):
- 13 Einschalttaste des Boilers (Verdampfers)
- 14 Dampftaste (Steam)

Nachdem die unter Punkt 3.2 angegebenen Vorgänge a),b),c),d), durchgeführt wurden, ist zur Nutzung des Verdampfers folgendermaßen vorzugehen:

l) den Boiler des Verdampfers einschalten, indem man die Taste drückt (Abb. 17 Detail 13). Die rote Leuchtdiode schaltet sich ein;
m) warten bis sich die rote Leuchtdiode der Dampftaste einschaltet (Abb. 17 Detail 14), was bedeutet, dass die erforderliche Temperatur erreicht wurde;
n) die Taste einige Sekunden lang drücken (Abb. 17 Detail 14), um die Eindringung des Dampfes in das Backofeninnere zu ermöglichen.

3.4 DAMPFABLEITUNG

Die Ableitung des Dampfes, der sich im Ofeninneren befindet, erfolgt mit Hilfe des Kugelgriffes, der sich am rechten vorderen Ständer des Ofens befindet (Abb. 16).
Wird der Kugelgriff herausgezogen (Abb. 16) ist die Leitung geöffnet; ist der Griff nach innen gedrückt (Abb. 16), ist die Leitung geschlossen.

3.5 INBETRIEBNAHME DES GÄRSCHRANKES

Auf dem rechten vorderen Ständer des Gärschrankes befindet sich ein Bedienfeld (siehe Abb. 18).

1. Kontrolllampe (ON/OFF).
2. Ein-/Ausschalter für die Innenbeleuchtung (Light).
3. Einschalt- und Regelthermostat.

a) Den Gärschrank durch Drehen des Thermostates einschalten (Abb. 18 Detail 4), die Kontrolllampe leuchtet auf (Abb. 18 Detail 2).
b) Die gewünschte Temperatur (maximal 65°C) einstellen.
c) Zur Abschaltung des Gärschrankes den Thermostat auf 0 (null) stellen (Abb. 18 Detail 3).

3.6 INBETRIEBNAHME DES GÄRSCHRANKES MIT LUFTBEFEUCHTER

Am rechten vorderen Ständer des Gärschrankes mit Luftbefeuchter befindet sich ein Bedienfeld (Abb. 19).

1. ON/OFF-Taste Luftbefeuchter
2. Kontrolllampe Gärschrank on/off
3. Ein-/Ausschalter für die Innenbeleuchtung (Light)
4. Einschalt- und Regelthermostat

a) Der Gärschrank wird durch Drehen des Thermostats (Abb.19 Detail 4) eingeschalten; die Kontrolllampe leuchtet auf (Abb.19 Detail 2).
b) Die gewünschte Temperatur (maximal 65°C) einstellen.
c) Wasser in die Luftbefeuchtungswanne des Gärschrankes geben. Das Wasser muss einen Stand erreichen, der 2-3 cm über dem Widerstand liegt.

ANM. : die Wanne zur Luftbefeuchtung sollte mit entkalktem Wasser aufgefüllt werden.

d) Den Schalter bedienen (Abb.19 Detail 1), um den Widerstand des Luftbefeuchters zu aktivieren.
e) Nachdem man die gewünschte Feuchtigkeit im Gärschrank erzielt hat, wird der Schalter ausgeschalten (Abb.19 Detail 1). Wird eine höhere Luftfeuchtigkeit gewünscht, wird der Schalter wieder eingeschalten.
f) Zum Ausschalten der Widerstände im Gärschrank stellt man den Thermostat (Abb.19 Detail 4) auf Null.

3.7 INBETRIEBNAHME DER ELEKTRONIKZENTRALE MIT TIMER

Die elektronische Schalttafel unterscheidet sich durch die zusätzliche Taste 15 "Timer"(Abb. 17) .
Die Elektronikzentrale ermöglicht die Einstellung von 3 Backtimern (mit Rückwärtszählung), der Uhrzeit und der täglichen Einschaltzeit (Abb. 17).

3.7.1 EINSTELLUNG DER 3 BACKTIMER

- Wird die Taste "Timer" einmal gedrückt (Abb. 17 Detail 15), erscheint auf den Displays (Abb. 17 Detail 4 und 12) die Schrift "OFF 000" bzw. eine "1" auf dem Deckendisplay (Abb. 17 Detail 6). Dies zeigt an, dass der erste Timer mit Hilfe der Knöpfe "Up" und "Down" (Abb. 17 Detail 3) eingestellt werden kann.
- Drückt man nochmals die Taste "Timer" (Abb. 17 Detail 15) kann der zweite Timer (siehe Deckendisplay) eingestellt werden (Abb. 17 Detail 6).
- Drückt man ein drittes Mal auf die Taste, wird die Einstellung des dritten Timers möglich.

3.7.2 EINSTELLUNG DER UHRZEIT

- Drückt man ein viertes Mal die Taste "Timer" (Abb. 17 Detail 15) taucht auf den Displays (Abb. 17 Detail 4 und 12) die Schrift "h 00 00" (oder irgendeine Uhrzeit) auf; "h" zeigt an, dass es sich um die aktuelle Uhrzeit handelt: die ersten zwei Ziffern geben die Stunde an und die letzten zwei die Minuten.
- Drückt man die Taste "up" wird die Stunde eingestellt, drückt man auf "down" werden die Minuten eingestellt (Abb. 17 Detail 3).

3.7.3 EINSTELLUNG DER EINSCHALTZEIT

- Drückt man zum fünften Mal auf "Timer" (Abb. 17 Detail 15), erscheint auf den Displays (Abb. 17 Detail 4 und 12) die Schrift "o 00 00" (oder irgendeine Uhrzeit); die ersten zwei Ziffern beziehen sich auf die Stunde und die letzten zwei auf die Minuten.
- Drückt man auf "up" kann die Einschaltstunde eingestellt werden, drückt man auf "down" die Minuten (Abb. 17 Detail 15).
- Drückt man das sechste Mal auf die Taste "Timer" (Abb. 17 Detail 8), verlässt man die Timerfunktion.

HINWEIS! Erfolgt nach Aktivierung des Einstellverfahrens innerhalb von zehn Sekunden keine Eingabe, beendet die Zentrale automatisch diese Funktion und auf den Displays (Abb. 17 Detail 4 und 12) erscheinen erneut Temperatur und Set Point auf.

3.7.4 AKTIVIERUNG DES BACKTIMERS

- Zwecks Aktivierung der drei Timer muss die entsprechende Funktion angewählt und die Taste "Start/Stop" gleichzeitig mit der Taste „Timer" gedrückt werden (Abb. 17 Detail 9).
- Die Leuchtdiode des Timers (Abb. 17 Detail 15) beginnt zu blinken und zeigt an, dass ein Backtimer aktiviert wurde.
- Drückt man die Taste "Timer" (Abb. 17 Detail 15) kann man sehen, welcher Timer aktiviert wurde bzw. die verbleibende Zeit.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit schalten sich alle Displays aus, die Leuchtdiode des Timers leuchtet auf (Abb. 17 Detail 15) und ein Summton wird hörbar. Drückt man die Taste "Timer" (Abb. 17 Detail 15), kehrt man zur normalen Funktion zurück.

ACHTUNG! Die Backtimer beeinflussen den Backofen in keiner Weise.

3.7.5 AKTIVIERUNG DER PROGRAMMIERTEN EINSCHALTZEIT

- Zwecks Aktivierung des programmierten Einschaltens, müssen die gewünschte Temperatur bzw. die Decken- und Bodenwerte eingestellt werden; die Funktion zur Programmierung der Einschaltzeit aktivieren (5 mal die Taste "Timer" drücken) (Abb. 17 Detail 15), die eingestellte Einschaltzeit kontrollieren und die Taste "Start/Stop" gleichzeitig mit der Taste „Timer" drücken (Abb. 17 Detail 9).

  Die Leuchtdiode des Timers (Abb. 17 Detail 15) beginnt zu blinken und zeigt an, dass der Einschalttimer aktiviert wurde; der Ofen schaltet sich aus und auf den Displays (Abb. 17 Detail 4 und 12) wird die Einschaltzeit angezeigt. Der Ofen wird sich zur angezeigten Uhrzeit einschalten.

- Nach Aktivierung des Einschalttimers, erscheinen bei Druck auf die Taste “Timer” (Abb. 17 Detail 15) wieder die Temperatur und der Set Point.

HINWEIS! Zwecks Deaktivierung der Timer und der Einschaltzeit vor deren Aktivierung drückt man gleichzeitig die Tasten “Start/Stop” (Abb. 17 Detail 9) und “Timer” (Abb. 17 Detail 8).

3.8 ANHALTEN

- Die Hauptschalter des Ofens (Abb. 17 Detail 1) und der Gärschränke (Abb. 18 Detail 3 und Abb. 19 Detail 4) ausschalten und von eventueller Haube mit Dunstabzugsmotor.
- Die Abdampfleitung mit Hilfe des entsprechenden Kugelgriffes vollkommen öffnen (Abb. 16).
- Die Stromzufuhr unterbrechen, indem man die Hauptschalter auf der Außenseite des Ofens ausschaltet.

4 WARTUNG

4.1 EINLEITENDE SCHUTZMASSNAHMEN

ACHTUNG! Bevor Wartungsarbeiten am Gerät durchgeführt werden, muss man die Stromzufuhr unterbrechen, indem die Schalter auf der Außenseite des Ofens und/oder dem Gärschrank ausgeschalten werden.

Alle Schutzmassnahmen dienen der Erhaltung der Funktionstüchtigkeit des Ofens und eine Nichtbeachtung kann schwere Schäden verursachen, die nicht unter die Garantieleistungen fallen.

4.2 REINIGUNG

Die Außenseite täglich mit einem trockenen Tuch reinigen. Für die Reinigung dürfen keinesfalls Lösemittel, chlorhaltige Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerkissen, Bürsten oder handelsübliche Stahlschaber verwenden.

ACHTUNG! Das Gerät keinesfalls mit direktem Wasserstrahl oder unter Druck stehendem Wasser reinigen.

Die gehärteten Scheiben der Türen erst dann reinigen, wenn sie vollständig abgekühlt sind.

ACHTUNG! Reinigen Sie den Garraum jeden Tag gründlich von eventuellen Fettrückständen, da diese explodieren könnten

ACHTUNG! Die Verwendung von gesundheitsschädlichen Reinigungsmitteln zur Säuberung der Kammern ist verboten.

5 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

5.1 EINLEITENDE SCHUTZMASSNAHMEN

ACHTUNG! Alle außerordentlichen Wartungsarbeiten müssen von Fachpersonal mit vorschriftsmäßiger Lizenz durchgeführt werden. Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten muss die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen werden, indem die Schalter auf der Außenseite des Ofens und/oder dem Gärschrank ausgeschalten werden.

Alle Schutzmassnahmen dienen der Erhaltung der Funktionstüchtigkeit des Ofens und eine Nichtbeachtung kann schwere Schäden verursachen, die nicht unter die Garantieleistungen fallen.

5.2 AUSTAUSCH VON BACKOFENTEILEN

5.2.1 AUSTAUSCH DER LAMPE

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, kann die Lampe im Inneren der Backkammer ersetzt werden. Hierbei ist folgendermaßen vorzugehen:

- Die Abdeckung abschrauben (Abb. 20 Detail A) und die Lampe und/oder die Abdeckung austauschen (Abb. 20 Detail B).
- Die Abdeckung wieder festschrauben.

5.2.2 AUSTAUSCH DES DIGITALEN PYROMETERS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Pyrometers folgendermaßen vorzugehen:

- Die zwei Fixierschrauben lösen (Taf.1 Modulo) (Taf.2 Amalfi) (Taf.3 Rialto).
- Die Steckverbindungen des Pyrometers abnehmen.
- Das Pyrometer ersetzen (Taf.1 Modulo) (Taf.2 Amalfi) (Taf.3 Rialto).
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass es zu keiner Verpolung kommt.

5.2.3 AUSTAUSCH DES THERMOELEMENTS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Thermoelements folgendermaßen vorzugehen:

- das seitliche Paneel (Detail 45 Taf. A Taf. C) durch Lösen der Feststellschrauben abnehmen;
- die Schraubenmutter des Thermoelements abschrauben;
- die beiden Speisekabel des Thermoelements abschließen;
- Das Thermoelement austauschen;
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass es zu keiner Verpolung kommt.

5.2.4 AUSTAUSCH DES TRANSFORMATORS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Vorgänge ist beim Austausch des Transformators folgendermaßen vorzugehen:

- Das Seitenpaneel (Detail 43 Taf.1 Taf.C) (Detail 41 Taf.B) durch Lösen der vier Fixierschrauben abnehmen.
- Die Elektroanschlüsse des Transformators abnehmen.
- Den Transformator austauschen.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.2.5 AUSTAUSCH DER GEHÄRTETEN SCHEIBE (Rialto)

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch der Scheibe folgendermaßen vorzugehen:

- Die frontseitige Tür öffnen und die hinteren Fixierschrauben entfernen (Detail 3 Taf.C).
- Das rückseitige Paneel wegnehmen (Detail 1Taf. C).
- Die hintere Dichtung wegnehmen (Detail 2 Taf. C).
- Die gehärtete Scheibe austauschen, indem sie auf der Rückseite entnommen wird (Detail 4 Taf. C).
- Die vordere und hintere Dichtung austauschen (Detail 3 Taf.1).
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.2.6 AUSTAUSCH DER GEHÄRTETEN SCHEIBE (Amalfi und Modulo)

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch der Scheibe folgendermaßen vorzugehen:

- Die hinteren Fixierschrauben entfernen.
- Das frontseitige Paneel wegnehmen (Detail 19 Taf. A-B).
- Die frontseitige Dichtung wegnehmen (Detail 17 Taf. A-B).
- Die gehärtete Scheibe austauschen, indem sie auf der Vorderseite entnommen wird.
- Die vordere und hintere Dichtung austauschen.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.2.7 AUSTAUSCH DER GRIFFFEDER

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch der Grifffeder folgendermaßen vorzugehen:

- Das linke Seitenpaneel abnehmen (Detail 29 Taf.A), indem die vier Fixierschrauben losgeschraubt werden.
- Die Feder (Detail 11 A) entfernen, indem die zwei Fixiermuttern losgeschraubt werden.
- Die Feder ersetzen und die Spannung mit Hilfe der zwei Mutterschrauben einstellen.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.2.8 AUSTAUSCH DER GRIFFFEDER (RIALTO)

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch der Grifffeder folgendermaßen vorzugehen:

- Die Schrauben des digitalen Pyrometers lösen (Taf. C).
- Die Schrauben des Pyrometergehäuses lösen (Taf.C).
- Die Schrauben (Taf. C) beim rechten Seitenpaneel abschrauben.
- Die Glaswolle anheben.
- Die Mutter (Detail 69 Taf. C) zur Fixierung der Feder losschrauben.
- Die Feder austauschen (Detail 68 Taf. C).
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.2.9. AUSTAUSCH DES BACKBODENS IN SCHAMOTTE (MODULO – RIALTO)

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Backbodens in Schamotte folgendermaßen vorzugehen:

- Die frontseitige Tür öffnen (Taf. 1 Taf. C);
- Den Backboden mit Hilfe eines Schraubenziehers (Detail 55 Taf. A) anheben.
- Den Backboden austauschen.

5.2.10 AUSTAUSCH DES SICHERHEITSTHERMOSTATS

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Sicherheitsthermostats folgendermaßen vorzugehen:

- Die beiden Fixierschrauben lösen (Detail 33 Taf.C) (Detail 32 Taf. B Amalfi).
- Die Steckverbindungen des Thermostates abnehmen.

- Das rechte Seitenpaneel abnehmen, indem die vier Fixierschrauben gelöst werden.
- Den Sensor des Thermostates, der sich innerhalb der isolierenden Steinwolle befindet, herausnehmen, indem der betreffende Teil der Steinwolle mit einer Klinge entfernt wird .
- Den Thermostat und den Sensor ersetzen (Detail 33 Taf. C) (Detail 32 Taf. A Amalfi), falls notwendig auch die abgenutzte Steinwolle.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3 AUSTAUSCH VON GÄRSCHRANKTEILEN

5.3.1 AUSTAUSCH DER LAMPE

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, können die Lampe und/oder die Abdeckung im Inneren des Gärraumes ersetzt werden. Hierzu ist folgendermaßen vorzugehen:
- Die Abdeckung abschrauben (Abb. 20 Detail A) und die Lampe und/oder die Abdeckung austauschen (Abb. 20 Detail B).
- Die Abdeckung wieder festschrauben.

5.3.2 AUSTAUSCH DES KUGELGRIFFES

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Kugelgriffes folgendermaßen vorzugehen:
- Die Türen des Gärschrankes öffnen (Taf. D)
- Den Stöpsel abnehmen (Detail 12 Taf. D).
- Die innere Fixiermutter des Kugelgriffes losschrauben (Taf. D).
- Den Kugelgriff austauschen (Detail 2 Taf. D) und die Fixiermutter wieder festschrauben.

5.3.3 AUSTAUSCH DES THERMOSTATS

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Thermostats folgendermaßen vorzugehen:
- Die Fixierschrauben der Schalttafel lösen (Taf. D).
- Die Steckverbindungen des Thermostates abnehmen.
- Den Drehknopf (Detail 5 Taf. D) des Thermostates abnehmen.
- Den Fixierring (Taf. D) des Thermostates losschrauben.
- Den Sensor des Thermostates, der sich innerhalb des Gärraumes befindet, entnehmen.
- Den Thermostat (Detail 7 Taf. D) und den Sensor ersetzen.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.4 AUSTAUSCH DES MAGNETVERSCHLUSSES

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Magnetverschlusses folgendermaßen vorzugehen:
- Die Türen des Gärschrankes öffnen (Taf. D).
- Den Seegerring abnehmen (Taf. D).
- Den Magnetverschluss austauschen (Detail 15 Taf. D).

5.3.5 AUSTAUSCH DES THERMOSTAT-DREHKNOPFES UND DES FIXIERRINGES

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des Drehknopfes bzw. des Ringes auf der Außenseite des Gärschrankes folgendermaßen vorzugehen:
- Den durch Druck fixierten Griff des Thermostates abnehmen (Detail 5 Taf. D).
- Den Fixierring losschrauben (Detail 6 Taf. D).
- Den Griff und/oder den Ring ersetzen.

5.3.6 AUSTAUSCH DER GELBEN LEUCHTDIODE UND/ODER DES LICHTSCHALTERS

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch der gelben Kontrolllampe und/oder des Lichtschalters folgendermaßen vorzugehen:
- Die Fixierschrauben der Schalttafel losschrauben (Taf. D).
- Die Steckverbindungen der gelben Leuchtdiode und/oder des Lichtschalters entfernen.
- Die gelben Leuchtdiode ersetzen (Detail 3 Taf. D).
- Den Lichtschalter ersetzen (Detail 4 Taf. D).
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.3.7 AUSTAUSCH DER WIDERSTÄNDE

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch der Widerstände folgendermaßen vorzugehen:
- Die Fixierschrauben losschrauben (Taf. D).
- Die Speisekabel der Widerstände abnehmen (Detail 16 Taf. D).
- Die Widerstände entnehmen (Taf. D).
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

5.4 AUSTAUSCH VON TEILEN DES GÄRSCHRANKES MIT LUFTBEFEUCHTER

5.4.1 AUSTAUSCH DES WIDERSTANDES DER WANNE

Beim Austausch des Widerstandes der Wanne folgendermaßen vorzugehen:
- die Feststellschrauben losschrauben (Taf. 4);
- die Speisekabel des Widerstandes abnehmen (Detail 19 Taf. D)
- den Widerstand entfernen (Detail 19 Taf. D)
- bei der Montage des neuen Widerstandes in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

6 LÄRMBELASTUNG

Unter Beachtung der Vorschrift hinsichtlich der Lärmentwicklung von Maschinen vom 18. Januar 1991, wird bestätigt, dass dieses Gerät eine technische Arbeitsmaschine ist, die keinen Lärm verursacht und auch unter besonderen Arbeitsbedingungen den Geräuschpegel von 70 dB (A) nicht überschreitet.

7 ERSATZTEILKATALOG

Inhaltsverzeichnis

Taf. A Gesamtansicht Backofen Modulo HI-TECH
Taf. B Gesamtansicht Backofen Amalfi HI-TECH
Taf. C Gesamtansicht Backofen Rialto HI-TECH
Taf. D Gesamtansicht Gärschrank HI-TECH
Taf. E Schaltplan Modulo HI-TECH
Taf. F Schaltplan Amalfi HI-TECH
Taf. G Schaltplan Rialto B C HI-TECH
Taf. H Schaltplan Rialto D HI-TECH
Taf. I Schaltplan Gärschrank HI-TECH
Taf.LI Schaltplan von Haube mit Dunstabzugsmotor Gärschrank

8 ANGABEN, DIE BEI DER BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN NOTWENDIG SIND

Bei der Bestellung von Ersatzteilen sind folgende Angaben erforderlich:
- Gerättyp
- Seriennummer
- Bezeichnung des Teiles
- benötigte Menge

ÍNDICE

01	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	2
02	INSTALACIÓN	2
03	FUNCIONAMIENTO	3
04	MANTENIMIENTO ORDINARIO	5
05	MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	5
06	RUIDO	6
07	CATÁLOGO DE LOS RECAMBIOS	6

Nota:
El presente manual se ha previsto para la lectura en cinco idiomas: italiano, inglés, francés, alemán y español

GARANTÍA
Normas y reglamentación

La garantía se limita a la pura y simple sustitución franco de fábrica de la pieza eventualmente rota o defectuosa sólo en caso de defecto del material o de fabricación. **La garantía no cubre las eventuales averías debidas al transporte efectuado por terceros, a la instalación o al mantenimiento incorrecto, a la negligencia o la falta de atención en el uso o a la manipulación por parte de terceros. También se excluyen de la garantía: los vidrios, las tapas, las lámparas, las superficies refractarias y cualquier otro componente que se desgaste debido al uso normal de la instalación y de sus equipos; la mano de obra necesaria para sustituir las eventuales piezas en garantía también queda excluida de la garantía.**
La garantía pierde inmediatamente su validez si el comprador no cumple con los pagos; tampoco es válida para los productos que hayan sido reparados, modificados o desmontados, incluso de forma parcial, sin autorización escrita**.** Para obtener la intervención técnica en garantía, se tiene que efectuar una solicitud escrita al concesionario de zona o a la Dirección comercial.

¡ATENCIÓN!
Esta palabra indica peligro y se utiliza siempre que la seguridad del operador esté en peligro.

NOTA:
Esta palabra indica precaución y sirve para llamar la atención sobre operaciones de vital importancia para el funcionamiento correcto y duradero del aparato.

ESTIMADO CLIENTE
Antes de usar este horno hay que leer con atención el presente manual.
Para la seguridad del operador, los dispositivos del aparato tienen que mantenerse siempre eficientes.
Este manual tiene como objetivo ilustrar el uso y el mantenimiento del aparato y es responsabilidad del operador seguirlo con esmero.

¡ATENCIÓN!

1. **Este manual concierne a su seguridad.**
2. **Leerlo con atención antes de instalar y usar el aparato.**
3. **Conservar el presente manual con atención para que los diferentes operadores puedan consultarlo siempre.**
4. **La instalación tiene que ser efectuada por personal cualificado según las instrucciones del fabricante.**
5. **Este aparato sólo tiene que destinarse al uso para el cual ha sido destinado, es decir, para cocer pizzas u productos similares. Cualquier otro uso se considera impropio.**
6. **El aparato tiene que ser usado sólo por personas debidamente preparadas para ello.**
7. **Para la eventual reparación dirigirse sólo a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y solicitar el uso de recambios originales.**
8. **La falta de respeto de las condiciones anteriores puede afectar la seguridad del aparato.**
9. **Desactivar el aparato en caso de avería o funcionamiento incorrecto y no efectuar ningún intento de reparación o intervención directa.**
10. **Si el aparato se vende o cede a otra persona o si se tiene que cambiar de posición y dejar la instalación, comprobar que el manual se entregue con el equipo para que pueda ser consultado**

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1 DESCRIPCIÓN DE LOS APARATOS

El aparato está formado por varios módulos sobrepuestos:
- Campana
- Cámara/s de cocción
- Base
- Caballete o cámara de fermentación

Cada cámara de cocción es totalmente independiente, la temperatura se regula de manera electrónica y posee un termostato de seguridad y una puerta de batiente articulada por la parte inferior.
Por dentro, la cámara puede ser, según los modelos, toda de chapa con superficie de cocción de material refractario o de chapa almohadillada.
El caballete está formado por una estructura de acero y posee unas guías para las bandejas.
La cámara de fermentación está formada por una estructura de acero y paneles, posee unas guías para las bandejas y está dotada de un termostato para el calentamiento.

1.2 NORMAS APLICADAS

Este aparato es conforme a las siguientes normas:
IEC 801 - 2 Electrostatic discharge
IEC 801 – 4 Electrical fast transient/Burst requirements
IEC 801 – 5 Surge immunity requirements
IEC 1000 – 4-11 Voltage dips and interruptions
y es conforme a la directiva 89/336 CEE sobre la compatibilidad electromagnética.

1.3 LUGAR DE TRABAJO

Los aparatos tienen que ser programados por el operador desde los cuadros de mandos situados en la parte frontal del aparato y durante su funcionamiento tienen que ser vigilados.
Las puertas de acceso de los aparatos se encuentran en la parte frontal del aparato.

1.4 MODELOS

Los modelos previstos son:

PIZZERIA Y PASTELERÍA

1.5 DIMENSIONES GENERALES Y PESOS (véase tabla)

1.5.1 Modulo HI-TECH
1.5.2 Rialto HI-TECH
1.5.3 Amalfi HI-TECH

1.6 DATOS TÉCNICOS (véase tabla)

1.7 IDENTIFICACIÓN

Para cualquier comunicación con el fabricante o con los centros de asistencia hay que citar siempre el NÚMERO DE MATRÍCULA del aparato que se encuentra en la chapa fijada según se ilustra en la fig. 1.

1.8 ADHESIVOS

En los puntos ilustrados en la fig. 2, el aparato posee unos adhesivos para llamar la atención sobre la seguridad.

1.9 ACCESORIOS

Los aparatos se entregan con los siguientes accesorios.

Modelo	Accesorio
MODULO H – RIALTO H (cámara de cocción)	temporizador
MODULO H – RIALTO H (cámara)	humectador
Campana	canalizacion
Campana	Aspiracion

2 INSTALACIÓN

2.1 TRANSPORTE

El aparato se envía en general montado sobre paletas de madera con medios de transporte por tierra (véase fig. 3).
Las piezas están protegidas por una película de plástico o una caja de cartón.

2.2 DESCARGA

NOTA: al recibir el aparato se aconseja controlarlo y cerciorarse de que todos sus componentes estén en perfecto estado.
Levantar los diferentes componentes del aparato (cámara de cocción, cámaras de fermentación) por los puntos indicados en la fig. 4 mediante ganchos con mosquetón y una medio de carga normal (grúa puente, grúa, toro mecánico, etc.)

2.3 CARACTERÍSTICAS AMBIENTALES

Para que el aparato funcione de forma correcta se aconseja respetar los siguientes valores:
Temperatura de ejercicio: + 5ºC ÷ +40ºC
Humedad relativa: 15% ÷ 95%

2.4 COLOCACIÓN, MONTAJE Y ESPACIO PARA EL MANTENIMIENTO

¡ATENCIÓN! Para la colocación, el montaje y la instalación se tienen que respetar las siguientes normas:
- **Leyes y normas vigentes sobre la instalación de aparatos eléctricos.**
- **Directivas y medidas establecidas por la compañía eléctrica.**
- **Reglas de construcción y antiincendio locales.**
- **Prescripciones para la prevención de accidentes.**
- **Medidas establecidas por los correspondientes organismos (UNE para España, CEI para Italia, etc.)**

Quitar la película protectora de los paneles externos del horno separándola despacio de manera que se desprenda toda la cola.
Si queda cola, quitarla completamente usando queroseno o gasolina.
Los diferentes módulos elegidos para configurar el horno se tienen que apilar de la manera ilustrada en la fig. 5 introduciendo los pies de cada módulo en la sede del módulo inferior (ref. A, fig. 5).
Además, el horno tiene que colocarse en un lugar bien ventilado y a una distancia mínima de 10 cm de la pared lateral izquierda y de la trasera y 50 cm de la pared derecha (fig. 6). Esta distancia de 50 cm es indispensable para poder efectuar las operaciones de mantenimiento.

2.5 CONEXIONES

2.5.1 CONEXIÓN DE LA DESCARGA DE LOS VAPORES

¡ATENCIÓN! La conexión de la descarga de los vapores tiene que ser efectuada sólo y exclusivamente por personal cualificado.
El tubo para la descarga de los vapores se encuentra en la parte trasera del horno (ref. C, fig. 7). Introducir el anillo (ref. B, fig. 7) en la descarga de los vapores y efectuar la conexión.
NOTA: se aconseja conectar la descarga de los vapores a una chimenea o al exterior mediante un tubo de 150 mm de diámetro como mínimo.
Este tubo se tiene que introducir mediante el anillo (ref. A, fig. 7) en el interior del conducto de descarga del horno. Las eventuales prolongaciones se tienen que instalar de manera que los tubos superiores entren en los inferiores como se ilustra para el caso anterior.
Si el conducto externo para la descarga de los vapores es muy largo, es oportuno instalar, en la base del tubo de descarga de los vapores, un tubo de plástico para descargar el agua condensada (ref. D, fig. 7). Esta última operación tiene que efectuarse antes de conectar el conducto.

2.5.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA

¡ATENCIÓN! La conexión eléctrica tiene que ser efectuada sólo y exclusivamente por personal cualificado en conformidad con las normas UNE.
Antes de iniciar la conexión, controlar que el sistema de puesta a tierra se haya realizado en conformidad con las normas europeas EN.
Controlar también que el interruptor general de la instalación a la cual tiene que conectarse el horno se encuentre en posición "OFF" (apagado).
La chapa de matrícula contiene todos los datos necesarios para efectuar correctamente la conexión.

2.5.2.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

¡ATENCIÓN! Para cada una de las cámaras de cocción hay que instalar un interruptor general cuadripolar con fusibles o un interruptor automático, adecuados para los valores indicados en la chapa, que permitan desconectar cada uno de los aparatos de la red.
NOTA: el dispositivo elegido ha de estar cerca del aparato y ha de ser fácilmente accesible.
La cámara de cocción se entrega con el voltaje solicitado indicado en la chapa de matrícula (fig. 1) y en general está preparada para la alimentación a 400 V 3 N 50/60 Hz o 230 V 3 50/60 Hz.
Para efectuar la conexión eléctrica, hay que quitar la tapa de protección situada en el lado posterior de la cámara de cocción (fig. 8). El cable de conexión tiene que ser suministrado por el instalador.
Introducir por el correspondiente orificio pasacable (ref. B, fig. 9) el cable de sección adecuada (véase párrafo de los datos técnicos) y conectarlo a la caja de bornes de la manera ilustrada en las figuras 10 y 11.

Además, estos aparatos han de conectarse al circuito del sistema equipotencial; el borne previsto para ello se encuentra en la parte posterior del equipo y está indicado con el símbolo
Tras efectuar la conexión hay que controlar que la tensión de alimentación, con el aparato en marcha, no se aleje más de ± 10% del valor nominal.

2.5.2.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA DE LA CÁMARA DE FERMENTACIÓN

¡ATENCIÓN! Para la cámara de fermentación hay que instalar un interruptor general bipolar con fusibles o un interruptor automático, adecuados para los valores indicados en la chapa.
NOTA: el dispositivo elegido ha de estar cerca del aparato y ha de ser fácilmente accesible.
La cámara de fermentación se entrega para la alimentación a 230 V 1N 50/60 Hz como se indica en la chapa en la parte lateral (fig. 1).
Para efectuar la conexión eléctrica, hay que quitar la tapa de protección situada en el lado posterior de la cámara de fermentación (fig. 12).
El cable de conexión tiene que ser suministrado por el instalador.
Introducir por el correspondiente orificio pasacable (ref. B, fig. 13) el cable de sección adecuada (véase párrafo de los datos técnicos) y conectarlo a la caja de bornes de la manera ilustrada en la figura 14.
Tras efectuar la conexión hay que controlar que la tensión de alimentación, con el aparato en marcha, no se aleje más de ± 10% del valor nominal.
¡ATENCIÓN! El cable flexible para la conexión a la línea eléctrica ha de poseer unas características no inferiores al tipo de aislamiento de goma H07RN-F y ha de poseer una sección nominal adecuada a la máxima absorción (véase párrafo de los datos técnicos).
¡ATENCIÓN! Es indispensable conectar correctamente el aparato a tierra.
Para ello, en la caja de bornes de conexión, se encuentra el correspondiente borne (fig. 10, 11 y 14) con su símbolo al cual se tiene que conectar el cable de puesta a tierra.
Además, estos aparatos han de conectarse al circuito del sistema equipotencial; el borne previsto para ello se encuentra en la parte posterior del equipo y está indicado con el símbolo

2.5.2.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA DE LA CAMPANA CON MOTOR DE ASPIRACIÓN VAPOR

¡ATENCIÓN! Para la campana hay que instalar un interruptor general bipolar con fusibles o un interruptor automático, adecuados para los valores indicados en la chapa.
NOTA: el dispositivo elegido ha de estar cerca del aparato y ha de ser fácilmente accesible.
La cámara de fermentación se entrega para la alimentación a 230 V 1N 50/60 Hz como se indica en la chapa en la parte lateral (fig. 1).
Tras efectuar la conexión hay que controlar que la tensión de alimentación, con el aparato en marcha, no se aleje más de ± 10% del valor nominal.
ATENCIÓN! Es indispensable conectar correctamente el aparato a tierra.

2.5.3 CONEXIÓN A LA RED HIDRÁULICA (sólo para las cámaras de cocción con equipo de vapor)

Conectar un tubo de cobre o de hierro al correspondiente empalme roscado situado en el equipo de vapor en la parte trasera de la cámara de cocción de la manera ilustrada en la fig. 15.
NOTA. El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de que no se respeten las normas de prevención de accidentes anteriores.

3 FUNCIONAMIENTO

3.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE CONTROL

¡ATENCIÓN! Antes de iniciar las fases de puesta en marcha y programación del aparato hay que controlar que:
- **Todas las operaciones de conexión eléctrica y puesta a tierra se hayan efectuado correctamente.**
- **Todas las operaciones de conexión de la descarga de los vapores se hayan efectuado correctamente.**

Todas las operaciones de control tienen que ser efectuadas por personal técnico especializado que posea la debida licencia.

3.2 PUESTA EN MARCHA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN SIN EQUIPO DE VAPOR

En el montante derecho anterior de la cámara de cocción se encuentran dos cuadros de mando como se ilustra en la figura 17.
1. Interruptor general (ON/OFF)
2. Termostato de seguridad (Reset)
3. Regulación de la temperatura (+ up / - down)
4. Display de la temperatura programada (Set point ºC)
5. Regulación de la potencia de la parte superior (ceiling)
6. Display de la regulación de la potencia de la parte superior
7. Regulación de la potencia de la parte inferior (floor)
8. Display de la regulación de la potencia de la parte inferior
9. Tecla de encendido y apagado de las resistencias (start/stop)
10. Economizador (Economy)
11. Tecla de encendido y apagado de la cámara de cocción (light)
12. Display de la temperatura interna de la cámara de cocción

NOTA: la instrumentación electrónica permite una regulación más precisa y puntual del horno, pero, por su naturaleza, es una instrumentación más delicada que la tradicional.
Para una mejor conservación de la misma, se aconseja accionar los pulsadores del panel electrónico efectuando una ligera presión de los dedos y evitar golpes y presiones excesivas.

a) Encender el interruptor general (Fig. 17, ref. 1) en el cuadro superior; el interruptor y el panel electrónico tienen que iluminarse.
b) Programar la temperatura de cocción deseada accionando los pulsadores (fig. 17, ref. 3). El valor programado aparece en el display luminoso de la derecha (fig. 17, ref. 4).
c) Regular los valores de potencia de la parte superior (fig. 17, ref. 5) y de la parte inferior (fig. 17, ref.7). Estos valores van de 0 (potencia desconectada) a 9 (potencia máxima) y aparecen respectivamente en los display luminosos (fig. 17, ref. 6) y (fig. 17, ref. 8).
   El funcionamiento de las resistencias de la parte superior y de la parte inferior está indicado por un punto rojo en el ángulo inferior derecho del display (fig. 17, ref. 6) y (fig. 17, ref. 8).
   El encendido y el apagado del punto luminoso indican la absorción o no de potencia de las resistencias.
   La regulación separada de la potencia de la parte superior y de la inferior consiente un uso flexible del horno y una personalización de la cocción.
d) Conectar la alimentación de la cámara mediante la tecla de encendido (fig. 17, ref. 9); en el ángulo superior derecho se enciende un led rojo.
e) Cuando la temperatura interna de la cámara de cocción (fig. 17, ref. 12) alcanza la temperatura fijada (4), la alimentación se desconecta y el led luminoso (fig. 17, ref. 6 y fig. 17, ref. 8), se apaga.
   Cuando la temperatura interna de la cámara de cocción disminuye (fig. 17, ref. 12), la alimentación se conecta de nuevo de forma automática y el led luminoso se vuelve a encender.
f) El sistema de control del horno posee un economizador que puede activarse de forma automática o manual.
   f.1) Activación automática del economizador
   Cuando la suma de los valores fijados para la potencia de la parte superior (fig. 17, ref. 6) y de la parte inferior (fig. 17, ref. 8) es igual o inferior a 9, el economizador se pone en marcha de forma automática y se enciende de manera continua un led rojo en el ángulo superior derecho de la tecla (fig. 17, ref. 10).
   Esto significa que las resistencias en la parte superior y en la inferior no están alimentadas al mismo tiempo y que por lo tanto el horno trabaja consumiendo aproximadamente la mitad de potencia.
   f.2) Activación manual del economizador
   Cuando la suma de los valores fijados para la potencia de la parte superior (fig. 17, ref. 6) y de la parte inferior (fig. 17, ref. 8) es superior a 9, las resistencias se alimentan según los valores programados.
   En este caso es posible activar de forma manual el economizador pulsando la tecla Economy (fig. 17, ref. 10).
   El led rojo en el ángulo superior derecho de la tecla parpadea y los valores programados para la parte superior (fig. 17, ref. 6) y para la parte inferior (fig. 17, ref. 8) se reducirán proporcionalmente a los valores fijados hasta llevarlos a una suma igual o inferior a 9. El horno trabaja consumiendo aproximadamente la mitad de potencia.
   Es suficiente apretar de nuevo la tecla Economy (fig. 17, ref. 10) para desconectar el economizador; el led rojo se apaga y se restablecen los valores programados con anterioridad para la parte superior (fig. 17, ref. 6) y para la parte inferior (fig. 21, ref. 8).
   Cuando el economizador ha sido activado de forma manual (el led rojo en la tecla 10 parpadea) y se interviene en los pulsadores de regulación de la parte superior (fig. 17, ref. 5) y de la parte inferior (fig. 17, ref. 7), el economizador se vuelve a poner en marcha y llevará los valores a una suma siempre igual o inferior a 9.
   Desconectando el economizador manual, los valores que aparecen serán los programados con la última modificación.
   La activación manual del economizador es muy útil en momentos de poco trabajo o de reposo, cuando no se requiere la potencia

máxima sino que se desea mantener el horno a una cierta temperatura de manera que esté listo para alcanzar el estado necesario para el trabajo habitual.

g) La máxima temperatura (fig. 17, ref. 4) de la cámara de cocción que se puede regular es de 450º. Cuando se supera dicho umbral máximo, debido a una anomalía, interviene el termostato de seguridad (fig. 17, ref. 2) que bloquea el funcionamiento del horno y lo apaga.
Todos los leds luminosos del cuadro de mandos inferior empiezan a parpadear en alarma. Esperar a que el horno se enfríe.
Desenroscar el capuchón de protección del termostato de seguridad (Fig. 17, ref. 2), introducir un destornillador o una varilla delgada en el interior del orificio y presionar.
El pulsador presente en el interior restablece el termostato, el cuadro inferior deja de parpadear y el horno se vuelve a poner en marcha normalmente.
Volver a colocar el capuchón de protección (Fig. 17, ref. 2) en el termostato de seguridad para evitar que este instrumento pueda dañarse y afectar el funcionamiento del horno.
¡ATENCIÓN! Si dicha operación se efectúa con el horno todavía caliente sin esperar a que se enfríe, el termostato de seguridad manual no permitirá el restablecimiento del horno. Si la anomalía se repite, solicitar la intervención del servicio de asistencia técnica.

h) La tecla light (Fig. 17, ref. 11) sirve para encender y apagar la iluminación en el interior de la cámara de cocción.

i) Para apagar el horno es suficiente apagar el interruptor general (Fig. 17, ref. 1)
Al volverlo a encender, el cuadro de mandos se presenta en el mismo estado en el cual se ha dejado al momento de apagarlo precedentemente.

3.3 PUESTA EN MARCHA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN CON EQUIPO DE VAPOR

Para usar la cámara de cocción con equipo de vapor valen todas las instrucciones del punto 3.2.
El cuadro de mandos electrónico se diferencia porque dispone de 2 teclas más que sirven para el equipo de vapor (fig. 17).
- 13 tecla de encendido de la caldera
- 14 tecla de vapor (steam)

Tras efectuar las operaciones a), b), c) y d) del punto 3.2 para usar el equipo de vapor hay que:

l) Encender la caldera pulsando la correspondiente tecla (Fig. 17, ref. 13). El led luminoso rojo se enciende.

m) Esperar a que se enciende el led luminoso rojo en la tecla de vapor (Fig. 17, ref. 14). El encendido del led significa que la caldera ha alcanzado la temperatura de ejercicio.

n) Pulsar la tecla de vapor (Fig. 17, ref. 14,) durante algunos segundos para obtener el suministro de vapor en el interior de la cámara de cocción.

3.4 DESCARGA DE LOS VAPORES

Los vapores que se forman en el interior de la cámara de cocción se descargan accionando el pomo situado en el montante izquierdo anterior del horno (Fig. 16).
Cuando el pomo está tirado hacia afuera (Fig. 16), la descarga está abierta; cuando el pomo está apretado hacia el horno (Fig. 16), la descarga está cerrada.

3.5 PUESTA EN MARCHA DE LA CÁMARA DE FERMENTACIÓN

En el montante derecho anterior de la cámara de fermentación se encuentra un cuadro de mandos como el ilustrado en la figura 18.

1. Testigo luminoso de la cámara (ON/OFF).
2. Interruptor de encendido y apagado de la iluminación interna (light).
3. Termostato de encendido y regulación.

a) Encender la cámara de fermentación girando el termostato (Fig. 18, ref. 4); se enciende el testigo (Fig. 18, ref. 2).

b) Programar la temperatura deseada hasta un valor máximo de 65ºC.

c) Para apagar la cámara de fermentación, poner a cero el termostato (Fig. 18, ref. 3).

3.6 PUESTA EN MARCHA DE LA CÁMARA DE FERMENTACIÓN CON HUMECTADOR

En el montante derecho anterior de la cámara de fermentación se encuentra un cuadro de mandos como el ilustrado en la figura 19.

1. Interruptor ON/OFF del humectador.
2. Testigo luminoso de la cámara (ON/OFF).
3. Interruptor de encendido y apagado de la iluminación interna (light).
4. Termostato de encendido y regulación.

a) Encender la cámara de fermentación girando el termostato (fig. 19, ref. 4); se enciende el testigo (fig. 19, ref. 2).

b) Programar la temperatura deseada hasta un valor máximo de 65ºC.

c) Añadir agua en el depósito del humectador en el interior de la cámara de fermentación. El nivel del agua tiene que estar unos 2-3 cm por encima del nivel de la resistencia.
NOTA: recordarse de llenar el depósito del humectador para obtener la humedad; si es posible, llenarlo con agua sin cal.

d) Accionar el interruptor (fig. 19, ref. 1) que activa la resistencia del humectador.

e) Una vez obtenida la cantidad de humedad deseada para el interior de la cámara de fermentación, apagar el interruptor (fig. 19, ref. 1). Si se desea aumentar la humedad, accionar de nuevo el interruptor.

f) Para apagar las resistencias de la cámara de fermentación, poner a cero el termostato (fig. 19, ref. 4).

3.7 PUESTA EN MARCHA DE LA CENTRALITA ELECTRÓNICA CON TEMPORIZADOR

El cuadro de mandos electrónico se diferencia porque posee una tecla (fig. 17):
- 15 tecla temporizador.

La centralita permite programar 3 temporizadores de cocción (cuenta al revés), la hora actual y la hora de encendido diario (fig. 17).

3.7.1 PROGRAMACIÓN DE LOS 3 TEMPORIZADORES DE COCCIÓN

- Pulsando una vez la tecla temporizador (fig. 17, ref. 15) en los display (fig. 17, ref. 4 y 12) se visualiza el mensaje “OFF 000” y un “1” en el display de la parte superior de la cámara (fig. 17, ref. 6). Esto significa que con los pulsadores “Up” y “Down” (fig. 17, ref. 3) es posible programar el primer temporizador de cocción en minutos.
- Pulsando de nuevo la tecla temporizador (fig. 17, ref. 15), se visualiza el segundo temporizador de cocción, como indica el display de la parte superior de la cámara (fig. 17, ref. 6), que es posible programar como se ha descrito antes.
- Si se pulsa otra vez la tecla del temporizador, es posible programar el tercer temporizador de cocción.

3.7.2 PROGRAMACIÓN DE LA HORA ACTUAL

- Pulsando por cuarta vez la tecla temporizador (fig. 17, ref. 15) en los display (fig. 17, ref. 4 y 12) se visualiza el mensaje “h 00 00” (o una hora cualquiera); “h” indica que se trata de la hora actual: las dos primeras cifras corresponden a la hora y las segundas a los minutos.
- Pulsando la tecla “Up” se programan las horas y pulsando la tecla “Down” los minutos (fig. 17, ref. 3).

3.7.3 PROGRAMACIÓN DE LA HORA DE ENCENDIDO

- Pulsando por quinta vez la tecla temporizador (fig. 17, ref. 15) en los display (fig. 17, ref. 4 y 12) se visualiza el mensaje “o 00 00” (o una hora cualquiera): las dos primeras cifras corresponden a la hora y las segundas a los minutos.
- Pulsando la tecla “Up” se programan la hora de encendido y pulsando la tecla “Down” los minutos (fig. 17, ref. 15).
- Pulsando por sexta vez la tecla temporizador (fig. 17, ref. 8) se sale de la función temporizador.

NOTA: si tras entrar en el procedimiento de programación no se continúa, transcurridos 10 segundos, la centralita sale de forma automática de esta función y en los display (fig. 17, ref. 4 y 12) se vuelven a ver la temperatura y el set point.

3.7.4 ACTIVACIÓN DEL TEMPORIZADOR DE COCCIÓN

- Para activar uno de los tres temporizadores se tiene que entrar en la función del temporizador deseado y apretar la tecla de “Start/Stop” (fig. 17, ref. 9) simultáneamente a la tecla temporizador.
  El led temporizador (fig. 17, ref. 15) empieza a parpadear para indicar que hay un temporizador de cocción en marcha.
- Pulsando la tecla temporizador (fig. 17, ref. 15) se puede ver qué temporizador está trabajando y cuándo tiempo queda.
- Terminado el tiempo del temporizador, todos los display se apagan, el led del temporizador se enciende (fig. 17, ref. 15) y empieza a sonar un zumbador. Para volver a la condición normal hay que apretar de nuevo la tecla temporizador (fig. 17, ref. 15).

NOTA: los temporizadores de cocción no influyen en la cocción del horno.

3.7.5 ACTIVACIÓN DEL RELOJ PARA EL ENCENDIDO DIARIO PROGRAMADO

- Para activar el encendido programado se tiene que programar la temperatura deseada y los valores de la parte superior e inferior; luego, se tiene que entrar en la función de la hora de encendido (pulsar 5 veces la tecla temporizador (fig. 17, ref. 15), controlar la hora de encendido programada y pulsar la tecla "Start/Stop" (fig. 17, ref. 9) simultáneamente a la tecla temporizador.
  El led temporizador (fig. 17, ref. 15) empieza a parpadear para indicar que el temporizador de encendido está en marcha: el horno se apaga y en el display (fig. 17, ref. 4 y 12) queda visualizada la hora de encendido.
  El horno se enciende a la hora programada.
- Tras activar el temporizador de encendido, pulsando la tecla temporizador (fig. 17, ref. 15) se puede ver la temperatura y el set point.

NOTA: para desactivar los temporizadores y la hora de encendido antes de que se haya terminado su función, es suficiente pulsar la tecla "Start/Stop" (fig. 17, ref. 9) simultáneamente a la tecla temporizador (fig. 17, ref. 8).

3.8 DETENCIÓN

- Apagar los interruptores generales del horno (fig. 17, ref. 1) (fig. 17, ref. 1) y de las cámaras de fermentación (fig. 18, ref. 3) y (fig. 19, ref. 4) y de l'eventual campana de aspiración vapor.
- Abrir por completo la descarga de los vapores mediante el correspondiente pomo (fig. 16).
- Desconectar la alimentación eléctrica apagando los interruptores generales externos al horno.

4 MANTENIMIENTO ORDINARIO

4.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento hay que cortar la alimentación eléctrica desactivando todos los interruptores instalados fuera del horno y/o de la cámara de fermentación.
Todas las operaciones indicadas son fundamentales para una buena conservación del horno. En caso de no realizarse, el horno se puede dañar seriamente y la garantía perderá su validez.

4.2 LIMPIEZA

Limpiar cada día las partes externas con un trapo seco. Para la limpieza evitar absolutamente el uso de disolventes, productos detergentes que contengan sustancias a base de cloro o abrasivas, así como el uso de estropajos, cepillos y raspadores de acero común.
¡ATENCIÓN! No lavar el aparato con chorros de agua directos o a presión.
No limpiar los vidrios templados de las puertas cuando están calientes.
¡ATENCIÓN! Limpiar cada día las grasas derramadas en las cámaras durante la cocción ya que pueden provocar deflagraciones.
¡ATENCIÓN! Se prohíbe limpiar las cámaras con detergentes perjudiciales para la salud.

5 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

5.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD

¡ATENCIÓN! Todas las operaciones de mantenimiento extraordinario tienen que ser efectuadas por personal técnico especializado que posea la debida licencia.
Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento hay que cortar la alimentación eléctrica desactivando todos los interruptores instalados fuera del horno y/o de la cámara de fermentación.
Todas las operaciones indicadas son fundamentales para una buena conservación del horno. En caso de no realizarse, el horno se puede dañar seriamente y la garantía perderá su validez.

5.2 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

5.2.1 SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DE ILUMINACIÓN

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir la lámpara de iluminación en el interior de la cámara de cocción hay que:
- Desenroscar la tapa (fig. 20, ref. A) y sustituir la lámpara (fig. 20, ref. B) y/o la tapa.
- Enroscar la tapa.

5.2.2 SUSTITUCIÓN DEL PIRÓMETRO DIGITAL

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el pirómetro digital hay que:
- Desenroscar los dos tornillos de fijación (tabla 1 Modulo) (tabla 2 Amalfi) (tabla 3 Rialto).
- Desconectar los conectores del pirómetro.
- Sustituir el pirómetro (tabla 1 Modulo) (tabla 2 Amalfi) (tabla 3 Rialto).
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso y prestar atención en conectar los conectores con las polaridades correctas.

5.2.3 SUSTITUCIÓN DEL TERMOPAR

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el termopar hay que:
- Quitar el panel lateral (ref. 45, tabla A y tabla C) (ref. 43, tabla B) tras desenroscar los cuatro tornillos de fijación.
- Desenroscar la tuerca de fijación del termopar.
- Desconectar los dos cables de alimentación del termopar.
- Sustituir el termopar.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso y prestar atención en conectar los conectores con las polaridades correctas.

5.2.4 SUSTITUCIÓN DEL TRANSFORMADOR

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el transformador hay que:
- Quitar el panel lateral (ref. 43, tabla 1 tabla C) (ref. 41, tabla B) tras desenroscar los cuatro tornillos de fijación.
- Desconectar eléctricamente el transformador.
- Sustituir el transformador.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.2.5 SUSTITUCIÓN DEL VIDRIO TEMPLADO (Rialto)

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el vidrio templado hay que:
- Bajar la puerta frontal y quitar los tornillos de fijación posteriores (ref. 3, tabla C).
- Quitar el panel posterior (ref. 1, tabla C).
- Quitar la junta posterior (ref. 2, tabla C).
- Sustituir el vidrio templado extrayéndolo por la parte posterior (ref. 4, tabla C).
- Sustituir las dos juntas anteriores y posteriores (ref. 3, tabla 1).
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.2.6 SUSTITUCIÓN DEL VIDRIO TEMPLADO (Amalfi y Modulo)

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el vidro templado hay que:
- Quitar los tornillos de fijación anteriores.
- Quitar el panel anterior (ref. 19, tabla A-B).
- Quitar la junta anterior (ref. 17, tabla A-B).
- Sustituir el vidrio templado quitándolo por la parte anterior.
- Sustituir las juntas anteriores y posteriores.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.2.7 SUSTITUCIÓN DEL MUELLE DE LA MANIJA

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el muelle de la manija hay que:
- Quitar el panel lateral izquierdo (ref. 29, tabla A) tras desenroscar los cuatro tornillos de fijación.
- Desconectar el muelle (ref. 11, tabla A) tras desenroscar las dos tuercas de fijación.
- Sustituir el muelle y regular la tensión del mismo mediante las dos tuercas.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.2.8 SUSTITUCIÓN DEL MUELLE DE LA MANIJA (RIALTO)

Para sustituir el muelle de la manija hay que:
- Desenroscar los tornillos (tabla C) del pirómetro digital.
- Desenroscar los tornillos de la caja portapirómetro digital (tabla C).
- Desenroscar los tornillos (tabla C) del panel lateral derecho.
- Levantar la lana de vidrio.
- Desenroscar la tuerca (ref. 69, tabla C) de fijación del muelle.
- Sustituir el muelle (ref. 68, tabla C).
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

5.2.9 SUSTITUCIÓN DE LA SUPERFICIE REFRACTARIA (MODULO – RIALTO)

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir la superficie refractaria hay que:
- Abrir la puerta anterior (ref. 1, tabla C).